



Rezepte für jeden Geschmack

Limonen-Halbgefrorenes mit Himbeermark

Zutaten: 275g Puderzucker, 8 Eiweiß, 625g geschlagene Sahne, 550g grüne unbehandelte Limonen, 1 Schuss Weisswein, 150ml Limonensaft, 250g Himbeeren, 50g Zucker, Zitronensaft.

Zubereitung: Puderzucker und Eiweiß bei niedriger Hitze in einem Topf anrühren, bis die Masse steif wird. In der Küchenmaschine mit Rührbesen bis zum Erkalten weiter schlagen. Schale der Limonen fein abreiben, mit etwas Zucker und einem Schuss Weißwein einkochen, erkalten lassen und mit dem Limonensaft unter den Eischnee heben. Geschlagene Sahne unterziehen. Masse in Förmchen mit glatten Innenwänden füllen, mind. 6-8h ins TK-Fach stellen. 1h vor dem Servieren Halbgefrorenes aus den Formen lösen, stürzen und bis zum Servieren wieder ins TK-Fach stellen. Himbeeren mit Zucker pürieren, mit etwas Zitronensaft abschmecken, durch ein feines Sieb streichen. Das Halbgefrorene mit Zucker bestreuen und unter dem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit Himbeermark servieren.