



## Crème au citron

## Zitronencreme

### Pour 6 personnes

40 cl de crème liquide  
 3 feuilles de gélatine  
 4 citrons jaunes non traités  
 2 citrons vert non traités  
 150 g de sucre semoule  
 Feuilles de menthe pour la décoration

### Préparation :

Mettre la crème et un petit saladier au réfrigérateur.  
**Ramollir** pendant 10 mn. les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.  
 Laver les citrons, prélever leur zeste et presser leur jus. Réserver quelques zestes pour la décoration.  
 Dans une poêle, faire fondre le sucre avec le jus et les zestes. Laisser **frémir** 10 mn à feu doux.  
 Passer le sirop au chinois et ajouter la gélatine, laisser tiédir.  
**Délayer** et laisser refroidir.  
 Sortir le récipient et la crème du réfrigérateur pour la monter en chantilly.  
**Incorporer** le sirop de citron.  
 Répartir la préparation dans des coupes individuelles et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.  
**Décorer** avec les zestes et les feuilles de menthe.  
 Servir frais.

### Für 6 Personen

400 ml Sahne  
 3 Blätter weiße Gelatine  
 4 unbehandelte Zitronen  
 2 unbehandelte Limetten  
 150 g Kristallzucker  
 Minzeblätter für die Dekoration

### Zubereitung:

Sahne und ein Gefäß in den Kühlschrank stellen.  
 Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser **einweichen**.  
 Zitronen waschen, Zesten abziehen (oder abreiben) und auspressen.  
 Einige Zesten zur Dekoration übrig lassen.  
 In einer Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft und den Zesten erhitzen und 10 Minuten auf kleiner Flamme **köcheln** lassen.  
 Diesen Sirup durch ein Spitzsieb geben und die ausgedrückte Gelatine darin **auflösen** und abkühlen lassen.  
 Die Sahne in dem kalten Gefäß steif schlagen.  
 Den Zitronensirup **hineinrühren**.  
 Die Masse auf Desserschälchen verteilen und drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.  
 Mit den Zitronenzesten und den Minzeblättern **dekorierten**. Kalt servieren.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

