

Schnelle Limettencrème



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

Maizena
Zucker
3 Limetten
3 dl Rahm

Vorbereiten

- a Drei Limetten heiss abspülen und trockenreiben.
- b Grüner Teil der Schale vorsichtig abreiben, Vorsicht weisser Teil macht die Creme bitter!
- c Limetten auspressen und Saft beiseite stellen, ergibt ca. 1,5 dl.

Zubereiten

- d In einer nicht zu grossen Pfanne 3 dl Wasser zusammen mit 3 Esslöffel Maizena verrühren.
- e 9 Esslöffel Zucker dazugeben.
- f Die abgeriebene Schale der Limetten ebenfalls dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- g Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort vom Herd nehmen.
- h Die Masse durch ein Sieb in eine vorbereitete Schüssel giessen und kurz abkühlen lassen.
- i Die Creme-Masse in der Schüssel mit Folie zudecken und gut 30 Minuten kühl stellen.
- k Anschliessend die Masse wieder glattrühren und den beiseite gestellten Limettensaft unterrühren.
- l 3 dl Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.
- m In kleine Schüsselchen oder Gläser verteilen.
- n Ev. noch etwas Schlagrahm als Dekoration auf oder neben die Creme verteilen.