

BERLINER LUFT

Dessert-Rezept von Köchin Silke Weißler

Seehotel Grunewald in Berlin



seehotel-grunewald.de



Zutaten für 4 Personen:

- 75 ml Apfelsaft
- 160 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Blatt Gelatine
- 3 Eiweiß
- 120 g Sahne

Apfelsaft, Zitronensaft, 50 g Zucker und das Eigelb unter Rühren aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und durch ein Sieb abgießen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Zitronenmasse auflösen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß unter die warme Zitronenmasse heben und noch ein wenig auskühlen lassen, dann sie Sahne unterziehen. In Schälchen füllen und kalt stellen.

Lecker!

Gut **G E W**ürzt!