

Zitronen-Creme und -Gelee mit Thymian

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
für 4 hohe Gläser von je ca. 3 dl

- 2 dl **Wasser**
- 1 ½ dl **Zitronensirup**
- 3 Esslöffel **Zucker**
- 1 **unbehandelte Zitrone**,
abgeriebene Schale und Saft
- 3 Zweiglein **Thymian**
(z. B. Zitronenthymian)

- ½ Teelöffel **Agar-Agar** (z. B. Morga), mit
½ Esslöffel **Wasser** angerührt

1,8 dl **Rahm**, sehr kalt

- 1 **unbehandelte Zitrone**,
in feinen Scheiben

Tipp

Zitronen-Creme ohne Gelee zubereiten: die auf 3 dl eingekochte Flüssigkeit auskühlen, in einer Chromstahlschüssel zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Mit der Hälfte des Rahms zu einer schaumigen Creme schlagen. Restlichen Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen, anrichten.

Pro Person: 16 g Fett, 1 g Eiweiss, 19 g Kohlenhydrate, 907 kJ (217 kcal)

zusammen in einer Pfanne aufkochen, auf ca. 3 dl einkochen. Absieben, 2 dl in die Pfanne zurückgiessen, Rest in einer Chromstahlschüssel auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen

zur Flüssigkeit in die Pfanne geben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in die Gläser giessen, abkühlen, mit Folie bedecken. Gläser schräg in eine Cakeform stellen, ca. 2 Std. kühl stellen, bis das Gelee fest ist

die Hälfte unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes langsam in die kühl gestellte Flüssigkeit giessen. Zu einer schaumigen Creme schlagen. Restlichen Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, auf dem Gelee verteilen

verzieren



Serviovorschlag:
Zitronen-Creme ohne Gelee zubereiten (siehe Tipp), mit Thymianzweiglein verzieren.