

Dessert

Crema al Limone mit Biskuit

Zutaten:

1 St. Eier
25 g Zucker
1.5 g Salz
0.2 St. Vanilleschote
25 g Mehl
150 g Mascarpone
38 g Puderzucker
1.2 St. Zitrone
1.5 St. Gelantine
75 ml Sahne
0.1 Bund Minze

Zubereitung:

Für den Biskuitboden 1 Vollei mit 25 g Zucker, einer Prise Salz und Vanillemark etwa 7-10 Minuten cremig aufschlagen. Anschließend das Mehl vorsichtig auf die aufgeschlagene Eimasse sieben und mit einem Schneebesen behutsam unterheben (von außen nach innen arbeiten, damit möglichst wenig Luft aus dem Teig entweicht und der Biskuit locker bleibt). Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Für die Crema al Limone 150 g Mascarpone mit 38 g Puderzucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in einem Topf mit ca. 20 ml Sahne vorsichtig erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Die aufgelöste Gelatine in die Mascarpone-Masse rühren. Saft und Abrieb einer Zitrone einarbeiten. Die restliche Sahne halbsteif schlagen und unter die Mascarpone ziehen. Die Mousse auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen und bis zum Anrichten im Kühlschrank kaltstellen. Zum Anrichten die Crema al Limone auf dem Teller arrangieren, etwas Zitronenabrieb über die Creme reiben und mit Minze dekorieren.