



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZITRONENCREME MIT HIMBEER-BISKUIT

Tolles Dessert im Glas mit Schichten aus Zitronencreme, Himbeeren und Biskuit – köstlich!



Zubereitung

1. Zitronensaft durch ein Sieb geben und im Topf leicht erhitzen.
2. Eier, Eigelbe und Zucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen, den erwärmten Zitronensaft angießen. Alles zusammen unter Rühren über einem heißen Wasserbad langsam erhitzen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen.
3. 80 g weiße Schokolade fein hacken und mit Butter in Flocken unter die Masse ziehen, bis sich beides aufgelöst hat. Creme 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen.
4. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Orange auspressen. Passierte Himbeeren in einem Topf mit Diamant Gelierzucker und Orangensaft verrühren und aufkochen. Unter Rühren 3-4 Minuten köcheln. Fruchtaufstrich 30 Minuten kühl stellen.
5. Mit einem Glas aus dem Biskuitboden 8 Kreise ausstechen. In je ein Glas einen Kreis als Boden geben, etwas Himbeerfruchtaufstrich drauf verteilen, Zitronencreme darübergeben. Einen weiteren Biskuitkreis auflegen und mit Himbeerfruchtaufstrich bestreichen. Zum Schluss einen dicken Klecks Zitronencreme draufsetzen. Mit ganzen Himbeeren und Minzeblättern dekorieren. Übrige Schokolade darüberhobeln.
6. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.
7. Tipp: Wer es nicht so säuerlich mag, kann etwas weniger Zitronensaft verwenden.

Zutaten

60 ml	Zitronensaft, frisch gepresst
2	Eier
3	Eigelbe
50 g	Diamant Feinster Zucker
130 g	weiße Schokolade
50 g	Butter
300 g	Himbeeren (frisch oder TK-Ware)
1	Orange
100 g	Diamant Gelierzucker 2:1
1	fertiger Biskuitboden, hell
	ein paar schöne Himbeeren
2	Stängel Minze

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.