

Zitronencreme mit Pistazienkernen

Dessert

Vorbereitungszeit: } 24 Stunden

Zubereitungszeit: 15 Minuten } ¼ Stunde

| ZUTATEN / Portionen | | 4 | 6 |
|---------------------------------|----|-----|-----|
| Zitrone (unbehandelt) | St | 1 | 1½ |
| Sherry, medium | EL | 4 | 6 |
| Zucker | g | 80 | 120 |
| Crème double ~ 55% ¹ | ml | 250 | 375 |
| Pistazienkerne gehackt | g | 30 | 45 |

VORBEREITEN:

1. Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Sherry und Zucker verrühren. Saftmischung bis zum nächsten Tag gut verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Am nächsten Tag Crème double und die Saftmischung mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Crème aufschlagen.
2. In eine Servierschüssel umfüllen und kühl stellen.
3. Vor dem Servieren mit Pistazienkernen garnieren.

¹ Ersatzweise kann Mascarpone ~ 80% verwandt werden. Crème fraîche ist weniger geeignet