

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