

# Zitronencreme

<b>4Eigelb</b>	<b>mit</b>
<b>150g Zucker</b>	<b>und</b>
<b>1 abger. Zitronenschale</b>	<b>schaumig schlagen</b>
<b>6 Blatt Gelantine</b>	<b>einweichen und ausdrücken</b>
<b>6 Eßl Zitronensaft</b>	<b>erhitzen (nicht kochen) und die Gelantine darin auflösen, und unter die Eigelbmasse rühren</b>
<b>4 Eiweiß</b>	<b>sowie</b>
<b>125ml Sahne</b>	<b>steif schlagen und unter die Creme heben</b>
	<b>umfüllen und mit</b>
<b>1 Zitrone</b>	<b>in Scheiben geschnitten, garnieren</b>

