Feine Zitronencreme

Zutaten

3	Ei(er)
4El	Zucker
3 Blatt	Gelatine
1/8 Liter	Sahne
1	Zitrone(n)
4El	Wasser

Zubereitung

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, die Eier trennen und die Zitrone reiben. Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren, Zitronenschale und den Saft der Zitronen unterrühren.
Das Wasser heiß werden lassen und die Gelatine darin auflösen. Dann die Gelatine und die Eiermasse verrühren und kalt stellen bis die Creme fest wird. Das kann durchaus eine halbe Std. dauern.
Erst dann wird die Sahne und das Eiweiß getrennt steif geschlagen und nach dem Anziehen der Eiermasse vorsichtig untergehoben. Die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.