



Gesamt: 20min
Zubereitung: 20min



8 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling
Spatel

Zutaten

5 Stück Frische Bio-Eier
125 g weißen Zucker
2 Grosse Bio Zitronen Oder 4 kleine
10 EL Wasser kalt
1 Päckchen gemahlene Gelatine
1 Prise Salz für den Eischnee
1 gehäufte Teelöffel Zucker extra für den Eischnee

Zubereitung

Wichtig! Bitte nur wirklich frische Eier verwenden wegen Salmonellengefahr!

Gelatine in dem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Währenddessen die Eier trennen, Eigelb in den Thermi mit Rühreinsatz geben. Eischnee in eine grosse separate Schüssel geben. Die Zitronenschale (nur das Gelbe) bitte komplett abreiben und zum EIGELB geben. Zitronen anschließend auspressen und 10 Esslöffel des Saftes auch zum Eigelb in den Topf. Dann die 125 gr. Zucker zur Eigelb/Zitronenmasse geben und ca 8 min /70 Grad /Stufe 3-4 schaumig aufschlagen.

Die gewockte Gelatine nun kurz in der Mikrowelle erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Bis die Eigelbmasse fertig ist bitte etwas abkühlen lassen!

Währenddessen das Eiweiß mit der Prise Salz und dem Teel Zucker sehr fest schlagen (ich mache das immer in der Tu..er Schüssel, dann habe ich keinenzusätzlichen Abwasch). Wenn die Eigelbmasse fertig ist unter Rühren Stufe 2 die flüssige Gelatine zugeben. Nun auf Stufe 1-2 ohne Deckel etwas kaltrühren...dauert etwas, 37 Grad ist optimal. Etwas der Eigelbmasse nun vorsichtig mit einem Schneebesen unter das geschlagene Eiweiß rühren. Nach und nach den Rest der Eigelb/Gelatinemasse unterrühren. Sofort kaltstellen. Nach ca 2-3 Stunden ist die Zitronenspeise fertig. Kann auch gleich Portionsweise in hübsche Gläser gefüllt werden und darin dann gekühlt werden.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [beritpohlmann](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>