

Limettenschaum mit Erdbeeren

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten Biskuit: Erdbeeren 500 g
Vanillezucker 2 Päckchen
Eigelb 4
Weisswein 1 ½ dl
Abgeriebene Zeste & Saft von 1 Limette
Zucker 100 g
Guma Le Patissier 1 ½ dl

Nach Belieben:
Pistazien oder Pinienkernen

Zubereitung: Die Erdbeeren rüsten und in Scheiben schneiden. Mit dem Vanillezucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Eigelb, Weisswein, Limettenschale und -saft sowie Zucker in eine Metallschüssel geben. Die Masse über einem heissen Wasserbad so lange aufschlagen bis sie leicht dicklich wird. Vom Wasserbad nehmen. Nun die Creme so lange weiterschlagen - evtl. in einem eiskalten Wasserbad - bis sie ausgekühlt ist. GUMA Le Patissier steif schlagen und unter die Limettencreme ziehen. 2/3 der Erdbeeren in Dessertgläser oder -schalen geben, den Limettenschaum darüber verteilen und das Dessert mit den restlichen Beeren garnieren. Nach Belieben die Pistazien/Pinienkernen hacken und darüber streuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp: GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen:

GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch