



© ZuGast 2013 | Bilder

Niklas Thiemann | Rezept Ingrid

Fesenmair

Rezept von Ingrid Fesenmair aus ZuGast XI/2014



ZUTATEN FÜR 4-8 PERSONEN

150 g Zucker
150 g Eigelb
400 g Mascarpone
500 g Sahne
5 BL Gelatine

TRÄNKE 5 Bio-Zitronen

200 g Zucker

Löffelbiscuit

Zucker und Eigelb zusammen aufschlagen. Die Gelatine einweichen und mit etwas Zitronensaft auflösen. Ausdrücken und zur Zucker-Eigelbmischung geben. Mascarpone unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Für die Tränke den Zitronensaft mit dem Zucker kurz aufkochen. Die Löffelbiscuit in die Tränke tauchen und in eine Auflaufform geben. Anschließend die Hälfte der Creme darübergerben und nochmal eine Schicht getränkter Löffelbiscuit. Die restliche Masse darauf verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren in kleine Portionen schneiden.