



Erfrischende Zitronencreme mit einer Flasche Silvaner

 ca. 20Min.  2 Personen

Wir haben das optimale Sommerdessert für euch! Rahmige Zitronencreme, der wir mit englischem Shortbread die nötige Portion 'Crunch' verleihen. Da müsst ihr nur noch die Flasche Silvaner öffnen, Augen schließen und euch wie im 7. Geschmackshimmel fühlen.

Was du von uns bekommst

- 10g Mandelblättchen ¹⁵
- 15g Puderzucker
- 1 Flasche Silvaner vom Weingut Sander ¹²
- 40g Shortbreadkekse ³
- 50g Lemon curd ³
- 1 Packung Sahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

Küchenutensilien

- 2 Serviergläser
- Handrührgerät
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 525.0kcal



1. Mandeln rösten

Kleine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Mandelblättchen ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Vorsicht: Die Mandelblättchen können leicht verbrennen.



2. Sahne schlagen

Sahne und die Hälfte des Puderzuckers mithilfe eines Schneebesens oder eines Handrührgeräts steif schlagen. Die Sahne sollte dafür noch kühl sein, ansonsten kurz ins Gefrierfach stellen. Nicht zu lange schlagen, sonst wird aus der Sahne Butter.



3. Kekse krümeln

Kekse aus der Verpackung nehmen, in eine Tüte geben und mit einer schweren Pfanne darauf schlagen, bis sie krümelig sind, nicht zu fein.



4. Creme verteilen

Sahne, Kekse und Lemon Curd abwechselnd in gleichmäßigen Schichten auf 2 Serviergläser verteilen. Es sollten 2 Schichten entstehen. Am besten zuerst Sahne, Kekse und zum Schluss Lemon Curd schichten.



5. Mit Puderzucker bestreuen

Nun den restlichen Puderzucker mithilfe eines feinen Siebes über die geschichtete Creme streuen.



6. Fertigstellen

Zum Schluss die gerösteten Mandelblättchen über das Dessert verteilen und mit der Flasche Silvaner genießen.