

Lemon Posset

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
600	ml	Sahne
150	g	Zucker
2		Zitronen, ungespritzt

Portionen: 6

Zubereitung

Sahne und Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen; 3 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Schale einer Zitrone abreiben. Beide Zitronen auspressen. Abrieb und Saft unter die Sahne rühren.

In Dessertgläser füllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Hinweise

Der Saft einer Zitrone entspricht ca. 55g.

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:desserts:lemon_posset

Last update: **2023/10/05 06:23**

