

Zitronen - Eis 1

Kategorien: Süssspeise, Kalt, Eis, Zitrone, Joghurt

Zutaten für: 4 Portionen

5		Zitronen; davon
200	ml	Saft ausmessen
450	Gramm	Joghurt (3,5 % Fett)
150	Gramm	Puderzucker
4		Frische Eiweisse (Grosses M)
1	Prise	Salz
		Zitronenspalten; oder
		Scheiben zum Garnieren
		Zitronenmelisse
		Zum Garnieren

Anleitung:

Die Zitronen halbieren, auspressen und Saft abmessen.

Joghurt, Zitronensaft und 1/3 vom Puderzucker in einer Schuessel mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Mischung fuer etwa eine Stunde in den Kuehlschrank stellen.

Gegen Ende der Kuehlzeit die Eiweisse mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen, bis sich Spitzen zeigen. Den Eischnee unter die Joghurt-Zitronen-Masse ziehen, bis alles gleichmaessig untergemischt ist.

Die Masse in die laufende Eismaschine fuellen und etwa 35 Minuten gefrieren lassen.

Das Zitroneneis zu Kugeln portionieren und in eine Schale geben. Mit einer Zitronenspalte und Zitronenmelisse dekorieren.

Variation:

Statt das Eis in einem Schaelchen zu portionieren, koennen Sie es auch in ein niedriges Trinkglas geben.