

Mascarpone-Zitronen-Creme

Für 2 Personen

3 Zitronen, unbehandelt 3 Eier 500 g Mascarpone
8 EL Zucker

Eine Zitrone waschen und Zesten von der Schale reißen. Diese und eine weitere Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die dritte Zitrone ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden. Vier Scheiben davon zum Garnieren beiseite stellen. Die anderen Scheiben von der Schale befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker zu einer Crème glatt rühren. Den Mascarpone dabei löffelweise zugeben. Den Zitronensaft unter die Crème rühren bis sie eine geschmeidige Konsistenz hat. Anschließend das Fruchtfleisch und ein Drittel der Zesten untermengen. Das restliche Ei trennen, das Eiweiß aufschlagen und zum Schluss unter die Crème heben. Die Mascarpone-Zitronen-Crème in Dessertschälchen anrichten und mit den restlichen Zitronenzesten und den Zitronenscheiben garnieren.

Hännes Beck am 10. März 2010