

Zitroni-su

(für 4 Personen, ca. 2 l)

ca. 200g Löffelbiscuits

1 dl Zitronensaft (ca. 2-3 Zitronen) mit
2 EL Puderzucker vermischen, zum Tränken der Biscuits

Zitronencreme:

200 g Crème fraîche

2 EL Zucker

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

2 dl Rahm steif geschlagen

250g Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren etc.

Zitronencreme:

Crème fraîche und Zucker gut verrühren, Zitronenschale und -saft begeben, gut rühren, steif geschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen.

Einfüllen:

Die Hälfte der Biscuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte des Sirups beträufeln. 2/3 der Himbeeren darauf verteilen, restliche Beeren zugedeckt kühl stellen. Die Hälfte der Crème auf den Himbeeren in der Form verteilen. Die restlichen Biscuits darauf legen, mit dem restlichen Sirup beträufeln und mit der restlichen Crème bedecken, glatt streichen.

Zugedeckt mindestens 4 Std. kühl stellen. Kann auch eingefroren werden. Vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren verzieren.

Karin Wälti, Steffisburg

