

Hier und heute



Geeiste Zitronentörtchen

Die geeisten Zitronentörtchen von Konditormeisterin Theresa Knipschild sind das perfekte Dessert für den Sommer!

Rezept

Geeiste Zitronentörtchen

von Theresa Knipschild für circa 6-8 Stück

Zutaten Eismasse

- 400 ml Schlagsahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch aus der Dose
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- Saft von 2 Bio-Zitronen
- Minze und frische Beeren zum Servieren

Zubereitung

Für die Eismasse die gekühlte Sahne aufschlagen. Die Kondensmilch in eine Rührschüssel geben und mit dem Zitronenabrieb und Saft mischen. Die ausgepressten Zitronen können als Serviergefäße weiterverwendet werden. Dann die Schlagsahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Masse in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech geben oder in Servierringe, die mit Backpapier ausgelegt wurden, füllen. Alternativ Zitronenschalen benutzen. Diese ggf. leicht anschneiden, damit sie gerade stehen. Dabei darauf achten, dass kein Loch entsteht. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren circa 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen. Mit etwas Minze, kandierten Zitronen und frischen Beeren servieren.

Zutaten Schnell kandierte Zitronen als Garnitur

- 100 ml Wasser
- 70 g Zucker
- einige Bio-Zitronenscheiben oder -viertel

Zubereitung

Für die Garnitur: Wasser und Zucker aufkochen und Zitronenscheiben hineingeben. Circa zwei Minuten köcheln lassen und bis zur Weiterverwendung ziehen lassen. Bevor die Zitronenscheiben auf die Creme gelegt werden, sollten sie vollständig abgekühlt und mit etwas Haushaltsrolle abgetupft sein. Die Zitronenscheiben klein schneiden und auf die Törtchen legen.