

Maracuja Creme mit Zitrone



Einkaufsliste:

500ml Buttermilch
3 Zitronen
100ml Maracuja-Saft
150g Zucker
4 Eigelbe
Mark ½ Vanilleschote
1EL Speisestärke
200ml Sahne
100g Sahnejoghurt

100ml Maracujasaft (6-8 Maracujas)
100ml Zitronensaft
Saft einer Orange
80g Zucker
1TL Speisestärke
2Eigelb

Baiser
2Eiweiß
110g Zucker

So wird's gemacht:

Zitronen reiben und pressen. Saft gemeinsam mit der Buttermilch zum Kochen bringen. Eigelb mit dem Zucker cremig aufschlagen. Unter rühren die warme Buttermilchmasse zu den Eigelben geben, weiter rühren und erneut auf die Kochplatte stellen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und gemeinsam mit dem Vanillemark in die Buttermilchmasse rühren. Unter rühren weiter erhitzen bis die Masse deutlich eindickt. Von der Kochstelle nehmen und direkt mit Frischhaltefolie belegen. Abkühlen lassen. Sahne und Joghurt cremig aufschlagen und unter die abgekühlte Buttermilchcreme rühren. Nun im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Derweil für das Curd Maracujas aushöhlen. Die Masse gemeinsam mit dem Zitronensaft, Orangensaft zum Kochen bringen, durch ein Sieb geben. Erneut aufkochen. Eigelb mit dem Zucker cremig aufschlagen, Speisestärke hinzugeben. verrühren und unter rühren die Saftmasse hinzugeben. Erneut auf die Kochstelle stellen und unter rühren weiter erhitzen bis die Masse deutlich eindickt. Von der Kochstelle nehmen und direkt mit Frischhaltefolie belegen. Abkühlen lassen.

Baiser schlagen. Hierfür das Eiweiß locker aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Weiter rühren bis die Masse steif ist und glänzt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nach Belieben (mit Spritzbeutel und Sterntülle) geben und bei 100°C ca 1 bis 2 Stunden trocknen lassen (je nach Größe) Das Baiser sollte schön knusprig sein. Creme und Curd abwechselnd in Dessertgläser schichten. Baiser zerbröseln untergeben sowie vor dem Servieren über die Creme bröseln. Bis zum Servieren Dessert kalt stellen.