



BioGourmet

Zutaten für 6 Stück

200 g Sahne
60 g feiner Zucker + etwas mehr zum
Abflammen
3 Bio Zitronen
Abrieb einer weiteren Bio Zitrone
Ein Schuss Limoncello von Torboli
1 Msp. Vanillemark

Limoncello Posset

Was einst ein einfaches Heißgetränk war, ist heute eines der raffiniertesten Desserts Großbritanniens: das Lemon Posset. Cremig, spritzig-zitronig und herrlich leicht – serviert in halben Zitronen und veredelt mit etwas Limoncello von Torboli wird es zu einem sommerlichen Highlight

Zubereitung

Zitronen halbieren und das Fruchtfleisch zuerst mit einem Messer lösen, dann herauslöffeln. Den Saft durch ein Sieb auspressen.

Sahne, 60 g Zucker und Zitronenabrieb in einem Topf erhitzen und 5-10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Creme leicht eindickt.

Vom Herd nehmen, Limoncello, Vanillepaste und Zitronensaft hinzufügen und verrühren. Dabei noch etwas Zitronensaft zurückhalten und die Säure nach Belieben anpassen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, um den Abrieb zu entfernen. In die ausgehöhlten Zitronenhälften füllen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren etwas Zucker darüberstreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte