

Limettencrème

Limettencrème

Zutaten für 4- 6 Portionen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [16.04.2025](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4-6 Portionen:

500 g Doppelrahm de la Gruyère, kalt

3 ½ dl Vollrahm, kalt

150 g Zucker

2 ½ dl Limettensaft

Feinabrieb von zwei Limetten

Alles ausser dem Limettenabrieb in eine kalte Schüssel giessen und mit dem Handmixer aufschlagen.

Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen. In kalte Desserschalen abfüllen. Dann den Abrieb darüber streuen. Mit Limettenschale dekorieren.