

Partnerschaft Dritte Welt e.V.
Welt-Laden
Lucengasse 4
97437 Haßfurt
Tel. 09521/1228



Grüne Teecreme (El Puente)

- für 6 Personen -

Zutaten

6 Blatt	Gelantine
6	Eigelb
4	Eiweiß
200 g	Sahne
150 g	Rohrzucker
4 EL	Grüner Tee
2 EL	Zitronensaft

Schokoladenraspeln oder Pistazien zum Verzieren

Zubereitung

Die Gelantine lt. Packungsanweisung einweichen und den grünen Tee mit 4 EL Tee im Sieb auf 200 ml Wasser aufbrühen.

Eigelb mit Zitronensaft und 100 g Zucker in einem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Eigelbmasse kurz aus dem Wasserbad nehmen um den Tee unterzurühren und die Masse erneut über dem Wasserbad aufschlagen.

Danach wird die Teecreme dem Wasserbad entnommen und die Gelantine laut Packungsanweisung zugegeben.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die etwas abgekühlte Creme heben.

Die Creme kurze Zeit ruhen lassen. Sobald sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Vor dem Servieren sollte sie ca. 2 – 3 Stunden kalt gestellt werden.

Pistazien oder Schokoladenraspeln dienen hervorragend zur Dekoration.