Caipirinha-Creme (Original-Rezept)

6 Blatt Gelatine
5 Limetten
4 Eier
250 g brauner Zucker
100 ml Zuckerrohrschnaps
500 g Joghurt (3,5%)
400 g Sahne

Limetten heiß abwaschen und trocknen. Anschließend die Schale von 3 Lim. abreiben.
Von 1 Limette die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden und zum Garnieren an die Seite stellen. 4 Limetten auspressen.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
Die Limettenschale mit Eiern, Zucker und Schnaps auf einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen.
Dann die Gelatine ausdrücken und in der Eicreme auflösen.

Anschließend Limettensaft und den Joghurt und unter die Eiercreme rühren.
Sahne steifschlagen und unterheben. Die übrige Limette in Scheiben schneiden und als Deko verwenden.

Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Moni-Version:

6 Blatt Gelatine

½ Flasche Limettensaft (steht meist neben dem Zitronensaft im Laden)

4 Eier

250 g braunen Zucker

200 g Sahne

250 g Milch (Steifgeschlagen z.B. mit Schlagschaum von Dr Oetker)

100 ml Zuckerrohrschnaps (z.B. Pitu)

500 g Joghurt (ich habe welchen mit 1,5 % genommen)

1 Päckchen Finesse Zeste de citron

1 Päckchen Finesse Zeste de orange

1 Limette

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Die Hälfte vom Zucker möglichst pulverisieren (mit meinem Thermomix kein Problem, ob das mit anderen Küchenmaschinen geht, weiß ich nicht. Wenn nicht, dann dauert es halt länger, bis sich der Zucker auflöst).

Den gesamten Zucker mit den Citronenzesten und Orangenzesten mischen (mit der Limettenschale des Originalrezeptes „knirscht“ es mir bei Essen der Creme zu sehr).

Sahne/Milch steifschlagen und erst mal kaltstellen (auf die Milch bin ich gekommen, da mir beim Sahneschlagen die Sahne zu Butter geworden ist und ich dann nicht mehr genügend Sahne hatte. Beim nächsten Mal würde ich vermutlich die gesamte Sahne gegen die Milch austauschen).

Zuckergemisch mit Eier und Schnaps in einem Topf bei ca. 80° Grad cremig aufschlagen (ich liebe meinen Thermomix ☺)geht aber wohl auch auf dem Herd – am besten in einem Wasserbad… (man kann wohl auch etwas weniger Schnaps nehmen, dann wird die Creme nicht ganz so „spritig“).

Ausgedrückte Gelatine unterrühren. Limettensaft und Joghurt unter die Eiercreme rühren und die Creme in eine große Schüssel umfüllen. Geschlagene Sahne/Milch von Hand unterrühren und die Creme mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren Creme mit braunen Zucker ab streuen und die Limette in Scheiben als Deko auflegen.