

Halbgefrorene Mimose

35 min 

2 

4-6 

4h 

Zutaten

1 Packung Savoiardi Schär, 3 Eier, 9 EL Zucker, 500 ml Schlagsahne, 2-3 EL Zucker für die Sahne, 6 unbehandelte Zitronen.

Zubereitung

Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die abgeriebene Schale von 3 Zitronen, sowie den Saft von 5 Zitronen unter fortwährendem Rühren hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, Sahne und Zucker steif schlagen. Alle Zutaten vorsichtig vermischen. Die Löffelbiskuits zerbröckeln, mit dem Saft der letzten Zitrone benässen und auf den Boden einer Glasform geben. Die Schaummasse darüber verteilen und für 4 Stunden in das Gefrierfach geben. Damit sich das Halbgefrorene leichter aus der Form löst, diese kurz in warmes Wasser tauchen.



Oscar's Tipp

Für alle jene, die es weniger sauer mögen, empfehlen wir den Saft von nur 2 Zitronen unter die Eigelb zu mischen.

