

## Erdbeeren mit Lemon Curd

Zutaten für vier Portionen:

ca. 300 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

ca. 8 Biskotten

4 Eier

200 g Zucker

ca. 100 ml frisch gepresster Zitronensaft

75 g Butter

ca. 6 g Zitronenzeste



Mit einer feinen Reibe, (zum Beispiel von Microplane) erst die Schale von den Zitronen reiben und die Früchte dann auspressen.

In einer Schüssel den Zucker, die Eier und den Zitronensaft mit einem Schneebesen vermischen.

In einem Topf Wasser erhitzen und die Schüssel daraufsetzen. Sie muss nahtlos auf den Topf passen und darf nicht ins Wasser hängen, sondern soll nur vom Dampf erhitzt werden.

Die Masse mit mäßiger Hitze so lange schlagen, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Das dauert etwa 10 Minuten.

Man kann auch einen Handmixer – auf kleinster Stufe – zum Schlagen verwenden.

Die Creme etwas abkühlen.

Zimmerwarme Butter in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Zitronenzesten in die Creme einrühren.

Den Lemon Curd auskühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren.

Die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

Nun beginnend mit den Erdbeeren, gefolgt von den Biskotten und dem Lemon Curd alles in kleine Schüsseln schichten.

So lange wiederholen, bis diese voll sind und alle Zutaten verbraucht.

Den Abschluss bildet Lemon Curd.

Die Gläser mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für einige Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.

Mit Erdbeeren und/oder Schlagobers verzieren und vernaschen.