

Limonen-Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Puderzucker, 3 Limonen, 2 Becher Magermilch-Joghurt, 1 Becher Creme fraiche/Creme balance, 8 Blatt Gelatine, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Gelatineblätter in warmem Wasser 5 Minuten einweichen, Limonen auspressen, Sahne steif schlagen.

Die Zubereitung:

Limonensaft, Puderzucker, Joghurt und Creme fraiche glatt verrühren. Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen und die Limonenmischung nach und nach unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und einige Stunden kaltstellen.

Schmeckt besonders im Sommer durch die erfrischende Säure. Guten Appetit!