

Limetten-Creme

 happy-mahlzeit.com/2020/07/28/limetten-creme/

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Limetten
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Joghurt
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Schale 1 Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Den Limettensaft mit dem Zucker in einem Topf schwach erhitzen. Limettenabrieb und 1 Prise Salz in den Topf dazugeben. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen, das Ganze umrühren. Den Joghurt in die lauwarme Masse einrühren und in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne schlagen und unter die Creme heben.

1 Limette in Scheiben schneiden und in Einmachgläschen oder Dessert-Gläser füllen. Die Creme daraufgeben und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 29.7.2011