

JOGHURT-ZITRONENCREME

M

½ Rez.

	5 Blatt	weiße Gelatine	einweichen
	500 g 60 g 1 P.	Naturjoghurt Zucker Vanillezucker	} alles gut verrühren
	1	Zitrone	halbieren, eine dünne Scheibe davon abschneiden (Garnitur), dann die Zitrone auspressen und den Saft zur Joghurtmasse geben

Die Gelatine ausdrücken, nach Vorschrift **aflösen** und mit der Joghurtmasse mischen (**Temperaturausgleich**).

Kalt stellen, bis die Masse beginnt fest zu werden.

	200 ml	Sahne	steif schlagen, einen Teil davon in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen (Garnitur)
--	--------	-------	--

Die restliche Sahne unter die halbfeste Joghurtmasse heben. Die Creme **portionieren** und wieder kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Garnieren: Sahnetupfen, Zitronenstückchen, evtl. Melisseblättchen