

Joghurtcreme mit Limoncello

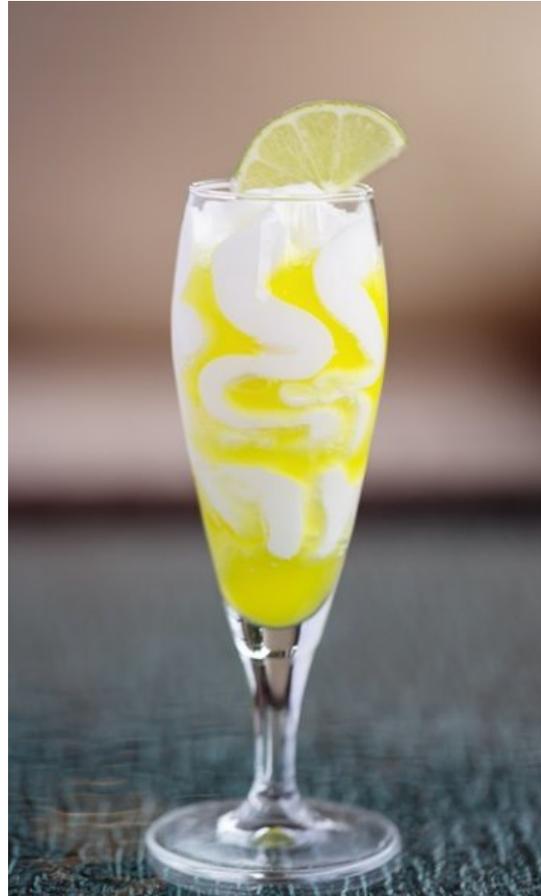
Die Joghurtcreme mit Limoncello ist ein leichtes Sommer Dessert. Ein erfrischendes Rezept mit Zitrone.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

150 g	Naturjoghurt
3 Stk.	Zitronen
1 TL	Zitronenabrieb
3 Blätter	Gelatine (weiß)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Schlagobers
	Limoncello

Zubereitung

1. Für die **Joghurtcreme mit Limoncello** die Gelatineblätter zirka 10 Minuten in kaltem Wasser

einweichen.

2. Joghurt, Zucker, den frisch gepressten Zitronensaft, Zitronenschale in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, und unter Rühren erhitzen, jedoch aber nicht aufkochen lassen bis die sich die Gelatine zur Gänze aufgelöst hat.
4. Den Topf von der Hitze nehmen. Einige Esslöffel Joghurtmasse einrühren.
5. Jetzt den Gelatine unter ständigem Rühren zur Joghurtmasse geben. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben.
7. In Dessert Gläser oder Sektflöten verteilen und für 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Limoncello beträufeln.

Tipp

Die Joghurtcreme mit Limoncello mit einer Zitronenscheibe garnieren.