Süße Limettencreme

Das Rezept von der Süßen Limettencreme ist eine Dessert-Inspiration aus den USA und ist somit am besten für sehr süße Naschkatzen geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

80 ml	Limettensaft (ca. 2-3 Stück, frisch gepresst)
400 g	gezuckerte Kondensmilch
100 ml	Schlagobers
8 Stk.	Biskotten
Nach Belieben	Milch (zum Tränken)

Zubereitung

1. Für die **Süße Limettencreme** zuerst die Limetten waschen und nach Belieben für die Dekoration etwas von der Schale abreiben. Den Abrieb danach zur Seite stellen.

2. Nun die Limetten auspressen und den Saft in eine Schüssel geben.

3. Dann die gezuckerte Kondensmilch hinzufügen.

4. Jetzt mit dem Handrührgerät die Masse ca. 5 Minuten sehr dick-cremig aufschlagen.

5. Danach das Schlagobers steif schlagen.

6. Nun das Schlagobers unter die Limettencreme heben.

7. Als nächstes 4 von den Biskotten mittig halbieren, kurz in etwas Milch tauchen, abtropfen lassen und auf die 4 Gläser (eine Biskotte pro Glas) verteilen.

8. Dann die Hälfte der Creme ebenfalls auf die 4 Gläser verteilen.

9. Danach die restlichen 4 Biskotten halbieren, tränken, abtropfen lassen und erneut auf die 4 Gläser verteilen und mit der restlichen Creme abschließen.

10. Letztendlich den Limettenabrieb auf die Gläser verteilen und das Dessert bis zum Verzehr ca. 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Wer möchte, kann die Süße Limettencreme vor dem Servieren mit Biskotten dekorieren.