

Limetten-Creme

Für 6 Portionen:

2 Limetten 80 g Zucker 4 Blatt Gelatine
300 g Joghurt 100 ml Sahne

Die Schale einer Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft zusammen mit dem Zucker in einen Topf bei schwacher Hitze geben. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limettenabrieb und eine Prise Salz in den Topf dazugeben. Danach die Gelatine hinzufügen und das Ganze umrühren. Den Joghurt in die lauwarmer Masse einrühren und in eine Schüssel umfüllen. Nun die Sahne schlagen und diese unter die Crème heben. Eine Limette in Scheiben schneiden und in Einmachgläschen oder Dessertgläser füllen. Zum Schluss die fertige Crème dazugeben und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

Steffen Henssler am 29. 07. 2011