

Zitronencreme

Zutaten

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 50ml Zitronensaft
- 125g Zucker
- 150g Joghurt
- 400ml Schlagsahne
- 1 Orange

Zubereitung

- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen
- Zitronensaft in einem Topf erwärmen
- Gelatine leicht ausdrücken und in dem heißen Zitronensaft auflösen, dann den Zucker einrühren
- Flüssigkeit etwas abkühlen lassen
- Flüssigkeit zuerst mit 4 EL Joghurt verrühren, dann unter den restlichen Joghurt rühren
- Zitronenjoghurt in den Kühlschrank stellen und dabei ab und zu umrühren
- Sobald Masse anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterheben
- Creme in Gläser füllen und zugedeckt etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Orange schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese dann vierteln
- Als Deko auf die Creme legen