

Zitronencreme mit Erdbeerspiegel

Zutaten:



für die Zitronencreme:

2 Bio Zitronen

400 g griechischer Joghurt

150 g Schlagobers

2-3 EL Zucker

4 Minzblätter

für den Erdbeerspiegel:

150 g Erdbeeren

1 TL Zitronensaft

1 EL Zucker

Für die Zitronencreme werden die Zitronen geteilt und ausgepresst. Von einer Zitrone die Schale abreiben. Dann wird der Schlagobers steif geschlagen und das griechische Joghurt eingerührt. Etwas Zitronensaft für den Erdbeerspiegel zurückhalten. Den Zitronensaft und Abrieb in die Creme rühren. Zucker dazugeben und die Minzblätter ganz fein hacken und unter die Creme mischen.

Die Erdbeeren werden gewaschen und klein gewürfelt. Gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Zucker in ein hohes Standgefäß füllen und fein pürieren.

Nun wird das Dessert angerichtet. Am Boden eines Dessertglases wird ein Erdbeerspiegel gemacht. Nun mit Zitronencreme relativ hoch anfüllen und zum Schluß eben mit dem Glasrand mit dem Erdbeerspiegel abschließen. Vor dem Servieren noch etwas durchkühlen lassen.

