

Limetten-Joghurt-Creme



Einkaufsliste:

Für 4 Personen
3 Blatt Gelatine
5 Bio-Limetten
60 g braunen Zucker
300 g Joghurt
4 EL Honig
150 g Schlagsahne

So wird's gemacht:

Limetten reiben und auspressen. Abrieb in eine Schüssel geben, Saft einer Zitrone sowie einen Esslöffel Honig und den braunen Zucker vermengen, beiseite stellen. Gelatine im Wasserbad einweichen.

Limettensaft, Honig und Joghurt vermengen. Gelatine im Topf erwärmen und drei Esslöffel der Joghurt-Creme hinzugeben. Gut verrühren. Gelatine-Joghurt-Masse in die kalte Joghurtcreme unterheben und kalt stellen.

Derweil Sahne steif schlagen und unter die Joghurt-Masse heben.

Joghurtmasse abwechselnd mit dem Limetten-Honig-Zucker in Gläser schichten und kalt stellen bis zum Servieren.