AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

LIMETTENCRÈME



Rezept: Miele Rezept. Tages-Anzeiger, 10. August 2023 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Einkaufen, abwägen, zusammenmixen und kühlstellen: Auch ohne Küchen-Knowhow gelingt dieses feine Dessert!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

180 g	Saurer Halbrahm	75 g	Puderzucker
180 g	Naturejoghurt	2	Limetten
		2 dl	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Saurer Halbrahm, Naturjoghurt und Puderzucker verrühren.
2. Limetten heiss waschen. Schale fein abreiben. Saft auspressen (0,5 dl für 4 Portionen). Beides gut unter die Crème rühren.
3. Rahm sehr steif schlagen, darunter ziehen.
4. Crème in Gläser verteilen und mind. 2 Std. kühlstellen.