

Hier und heute



Joghurt-Zitronencreme im Glas

Die erfrischende Joghurt-Zitronencreme von Konditormeister Marcel Seeger mit Amarettini sorgt für Urlaubsflair an sonnigen Frühlingstagen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ca. 5 Dessertgläser

Zutaten

- 200 ml Zitronensaft (entspricht circa 4–5 Zitronen)
- 300 ml Wasser
- 50 g Speisestärke
- 150 g Zucker
- 200 g Sahne
- 100 g Joghurt
- 40 g Vanillezucker
- 100 g Amarettini (alternativ andere Kekse)
- 50 g Butter, flüssig

Zubereitung

Zitronensaft, Wasser, Speisestärke und Zucker in einen Topf geben und alles unter Rühren aufkochen, bis die Masse gut andickt. Das Gelee in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Die Amarettini grob zerstoßen, mit der flüssigen Butter vermischen und dann etwas von der Mischung als Boden in die Dessertgläser füllen. Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und unter den Joghurt heben. Zwei Drittel des abgekühlten Zitronengelees vorsichtig unterrühren.

Eine Schicht Zitronencreme in die Dessertgläser geben, darüber Zitronengelee verteilen, mit der restlichen Zitronencreme bedecken und zuletzt eine dünne Schicht Zitronengelee darauf geben. Die Dessertgläser im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Tipps

- Vor dem Servieren als Deko jeweils eine frische Zitronenscheibe auflegen.
- Das Dessert jeweils mit einem Blättchen Zitronenmelisse oder Minze dekorieren.