

Rezept

Geschichtete Zitronencreme mit Mandeldecke

Ein Rezept von Geschichtete Zitronencreme mit Mandeldecke, am 20.04.2024

Zutaten

3 kleine unbehandelte Zitronen	500 g Speisequark (20 %)
150 g Naturjoghurt	1 Päckchen Vanillezucker
5 EL Zucker	150 g Sahne
200 g Amaretti	50-75 g gehobelte Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben	Zitronenmelisse zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Etwa 1/8 l Saft abmessen, mit der Zitronenschale, dem Quark, Joghurt, Vanillezucker und Zucker gut verrühren. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Die Hälfte der Amaretti in eine Servierschüssel oder in Förmchen geben. Die Hälfte des Zitronenquarks darauf verteilen, mit den übrigen Amaretti bedecken. Den restlichen Zitronenquark einschichten und zugedeckt 1 Std. kalt stellen.

3. Zum Servieren die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dick über die Creme streuen. Etwas Puderzucker darüber stäuben.