

#### Rezept

# Geschichtete Zitronencreme mit Mandeldecke

Ein Rezept von Geschichtete Zitronencreme mit Mandeldecke, am 23.05.2025

#### **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.