

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Zitronen-Joghurtcreme mit Mandarinen

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 1 kg Zitronen-Joghurt, 300 ml Cremefine zum Schlagen,
- 4 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Dose Mandarinen,
- 50 ml Zitronenlikör, Minze u. Schokoraspel zum Garnieren

Zubereitung:

1. Joghurt in eine große Schüssel geben. Cremefine mit Sahnesteif dickcremig schlagen u. mit dem Likör unter das Joghurt rühren.



2. Mandarinen abgießen, Saft auffangen u. bis auf einige zur Garnierung unter die Creme heben. Bis zum Verzehr kühl stellen.



3. Creme mit etwas Mandarinsaft verrühren, mit den beiseite gelegten Mandarinen, Schokoraspeln u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Lecker cremig und fluffig frisch!

