

Zitronencreme-Dessert

Zitronen im Sommer hat sowas erfrischendes. Ich liebe den säuerlichen Geschmack der Zitrusfrüchte. Als ich noch Kind war, war das ganz anders. Auch meine Tochter mag keine Zitronen, weder als Kuchen noch als Dessert. Aber der Rest der Familie steht auf Zitrusfrüchte genauso wie ich.





Heute möchte ich Euch ein zitroniges Dessert vorstellen, das ich am Wochenende für meine Familie gezaubert habe. Es schmeckt sooo gut und ist unglaublich frisch und cremig, und vor allem ist es ein leichtes Dessert. Damit punktet Ihr auf jeden Fall. Auch super finde ich, dass es sich sehr gut vorbereiten lässt, und im Kühlschrank kann man das Zitronencreme-Dessert bis zum Verzehr gut deponieren. Wenn es richtig kalt ist, ist es sowieso am besten. Hier kommt das Rezept für Euch:







Rezept für das Zitronencreme Dessert:

Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Ricotta
- 250 g Sahne
- 100 g Griechischer Joghurt
- 100 g Cantuccini
- 1 Zitrone
- 2 Eßl. Puderzucker
- 100 ml Zitronenlikör

Zubereitung:

1. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer zerbröseln.
2. Sahne steif schlagen.
3. Zitrone auspressen.
4. Ricotta, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren.
5. Sahne unterheben.
6. Die Hälfte der zerbröselten Cantuccini auf Gläser verteilen und mit Zitronenlikör beträufeln.
7. Nun die Hälfte der Creme darauf verteilen.
8. Die letzten Cantuccini auf die Creme geben und wieder mit Zitronenlikör beträufeln.
9. Den Abschluss macht die restliche Creme.
10. Mit Zitronenschalen verzieren.

Ich wünsche viel Spaß mit meinem Rezept!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere lecker Dessertempfehlungen:

- [Kiwi-Creme-Dessert](#)
- [Mango Joghurt Quark Dessert](#)
- [Himbeer Heidelbeer Creme Dessert](#)
- [Beeren Creme Dessert zum Valentinstag](#)
- [Zwetschgen Frischkäsedessert](#)
- [Orangen-Tiramisu im Glas](#)
- [Pfannkuchen mit Himbeer-Sahne-Füllung](#)
- [Erdbeer Tiramisu](#)
- [Himbeer Baiser Traum](#)