

Orangen-Zitronen-Creme-Dessert



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zuerst den Topfen mit dem Joghurt und dem Staubzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf vorsichtig erwärmen. Hier lässt du dir am besten von einem Erwachsenen helfen.

Sobald sich die Gelatine aufgelöst hat, gibst du einen Esslöffel der Creme in die Gelatine. Diese Mischung dann in die Creme geben und gut verrühren. Die Schale von der Orange und der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote auskratzen. Alles zur Creme geben und verrühren. Das Obers steif schlagen und vorsichtig unter die Orangen-Zitronen-Creme mischen.

Dann heißt es warten: Nach ein paar Stunden im Kühlschrank ist die Creme fest.

ZUTATEN

250 g Topfen

200 g Joghurt

200 ml Schlagobers

1 Orange

1 Zitrone

3 Blatt Gelatine

50 g Staubzucker

1 Vanilleschote