



Zitronen-Dessert



Zutaten

1 Pck.	Zitronenkuchen
250 g	Mascarpone
150 g	Joghurt
50 g	Zucker
1	Zitrone
4	Kekse Cookies & Cream

Für die Deko:

4	Kekse Cookies & Cream
50 g	Fondant, weiß
	Schwarze Lebensmittelfarbe oder schwarzer Lebensmittelfarben-Stift

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2882,8 kJ, 689 kcal, 66,4 g Kohlenhydrate, 8,1 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 146 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Tauche ein in die zauberhafte Welt von Alice im Wunderland und lass dich von einem erfrischenden Zitronen-Schicht-Dessert verzaubern - ein absolutes Must-have für die nächste Teeparty! Keine Zeit für ein aufwendiges Dessert? Die Zitronenküchlein sind auch auf einer Picknickdecke schnell gezaubert. Dazu steche 8 Kuchenscheiben aus einem fertigen Zitronenkuchen aus. In einer Schüssel Mascarpone, Joghurt, Zucker und den Abrieb und Saft einer Zitrone hinzufügen und luftig aufschlagen. Für die Dekoration umhüllst du die Cookies mit einem weißen Fondant und malst mit Lebensmittelfarbe ein Uhrenmuster darauf. Dann schichtest du abwechselnd eine runde Kuchenscheibe, 1 EL Zitronencreme und zerbröselte Cookies ins Dessertglas und dann wieder eine Kuchenscheibe und Zitronencreme. Zum Schluss die Dessertgläser mit je einem Uhren-Cookie dekorieren und servieren. It's Magic! Probiert es aus!

Step 1:

Zunächst acht Scheiben vom Zitronenkuchen schneiden. Diese sollten etwa 1,5 cm dick sein. Stich mit einem etwas kleineren Glas als das Dessertglas runde Kreise aus den acht Kuchenscheiben und lege sie zur Seite.

Step 2:

In einer Schüssel die Mascarpone mit dem Joghurt luftig aufschlagen. Zucker, den Abrieb und Saft einer Zitrone hinzufügen und nochmals verrühren. In einer weiteren Schüssel zerkrümelst du die Kekse fein.

Step 3:

Nun eine runde Kuchenschicht in das Dessertglas drücken und zuerst mit 1 EL der Zitronencreme bedecken und im Anschluss etwas von den zerkrümelten Cookies darauf geben. Darauf folgt erneut eine Kuchenscheibe und etwas Zitronencreme. Verfahre so mit allen vier Gläsern und stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Step 4:

Währenddessen kannst du die Dekoration vorbereiten. Dazu rollst du das weiße Fondant dünn aus und stichst Cookie-große Kreise aus. Diese setzt du auf die Oberseite des Cookies und malst mit Lebensmittelfarbe ein Uhrenmuster darauf. Zum Schluss die Dessertgläser mit je einem Uhren-Cookie dekorieren und servieren.