

# Zitronencreme

## Zutaten:

5 EL	Zitronensaft
70 g	Zucker
300 g	Naturjoghurt
4 Blatt	Gelatine
150 g	Sahne, steifgeschlagen
1	Kiwi zum Garnieren



## Zubereitung:

- Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
- Den Zucker mit Joghurt vermischen.
- Den Zitronensaft leicht erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem Zitronensaft auflösen.
- Den Zitronensaft mit der aufgelösten Gelatine in den Joghurt schütten, gut vermischen und kalt stellen.
- Wenn die Masse anfängt zu stocken, die geschlagene Sahne unterheben, in Gläser oder Porzellanschälchen füllen und für ca. 2 Std. kalt stellen.
- Vor dem Servieren nach Belieben, mit einer dünnen Scheibe Kiwi oder Zitrone, garnieren.