Zitronencreme

Zutaten für 4 Gläser

1 Zitrone (Saft und Schale)
100 g Zucker
1/2 dl Orangensaft
ca. 100 g dunkle Guetzli (z.B. Chocolate Cookies oder Bärentatzen)
200 g Joghurt, griechisch oder nature
200 g Mascarpone
ein paar Beeren

Zubereitung

Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Orangensaft in einer kleinen Pfanne mischen und aufkochen. Ca. 2 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Guetzli grob zerbröseln. Joghurt und Mascarpone zum kalten Zitronensirup geben und zu einer cremigen Masse verrühren.

Guetzli und Zitronencreme schichtweise in die Gläser füllen und 1-2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Beeren dekorieren.

Tipp
Wer es einfacher haben möchte: Die Creme ist auch ohne Guetzli und Beeren wunderbar.