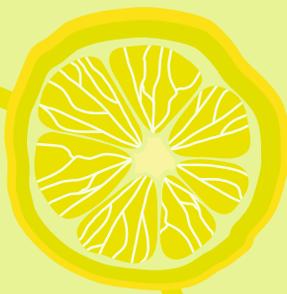
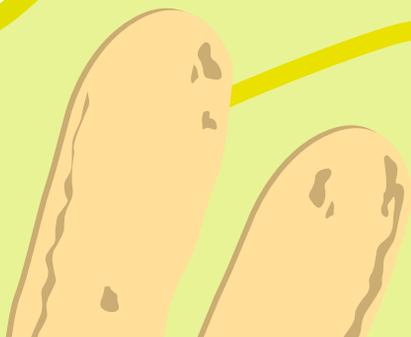




DOLCE AL
LIMONE



de



DOLCE AL LIMONE



35 min



4 Portionen

- 4** Zitronen
- 120 g** Zucker
- 100 g** weiße Schokolade
- 8-10** Löffelbiskuits
- 200 ml** Sahne
- 200 g** Mascarpone
- 100 g** Joghurt (10 % Fett)

Zitronen heiß waschen, von zwei Zitronen die Schale abreiben und anschließend alle vier Zitronen auspressen um 300 ml Zitronensaft zu erhalten.

100 ml Zitronensaft und 80 g Zucker in einen kleinen Topf geben und verrühren. Flüssigkeit ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, Sirup zum Abkühlen zur Seite stellen. Weiße Schokolade fein hacken, Löffelbiskuits zerbröseln.

Sahne aufschlagen und nach und nach Mascarpone, Joghurt, 40 g Zucker, 200 ml Zitronensaft, Zitronenschale und 80 g Schokolade hinzugeben, alles verrühren.

Nun schichten:

1 EL Löffelbiskuit ins Glas geben, 1 EL Sirup darauf verteilen, anschließend mit der Creme das Glas bis fast zur Hälfte auffüllen, den Vorgang wiederholen und zum Abschluss mit der verbliebenen Schokolade bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

