

Limettencreme



Zubereitung (4 Personen)

3 Limetten
250 g Mascarpone
2.5 dl Rahm
60 g Zucker

- Schale einer Limette fein raffeln und auf die Seite legen
- Limetten auspressen und kühl stellen
- Zucker + Limettensaft + Rahm (nicht geschlagen) + Mascarpone gut verquirlen
- geraffelte Limettenenschale zur Masse geben
- kalt stellen

Als Variante kann Erdbeersauce unten ins Glas gefüllt werden