

Erfrischendes Lemon-Dessert

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme:

300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Zum Marmorieren:

200 g Lemon Curd

Zum Verzieren:

Limette
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge
Zitronenmelisse

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Lemon Curd zu?:

1 Creme:

Milch mit Paradiescremepulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen.

2 Zum Marmorieren:

Paradiescreme mit Lemon Curd in Dessertgläser schichten und mit einem Holzstäbchen verrühren, so dass eine Marmorierung entsteht. Die Creme auf die Dessertgläser aufteilen und kalt stellen.

3 Zum Verzieren:

Die Limette in Spalten schneiden. Die Desserts vor dem Servieren mit Dekor Schmetterlingen, Limettenspalten und Zitronenmelisse verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Creme wird noch vollmundiger, wenn sie mit 200 ml Milch und 100 ml Schlagobers aufgeschlagen wird.