


Erfrischendes Lemon-Dessert

4 - 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme:

300 ml kalte Milch
1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Creme Weiße Schokolade

Zum Marmorieren:

200 g Lemoncurd

Zum Verzieren:

½ 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 Lemoncurd 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.