



Zitronencreme

Zutaten:

- 500g Joghurt 0,1 % Fett
- 1 Zitrone
- 80ml Cremefine (Rama)
- Wenig Süßstoff

Zubereitung:

- Joghurt in ein mit Zewa ausgelegtes Haarsieb über Nacht abtropfen lassen (2 Zewa unten und 1 Zewa zum abdecken).
- Süßstoff nach Geschmack
- 1 Zitrone auspressen
- Cremefine aufschlagen
- Alles miteinander verrühren evtl. mit dem Mixer noch einmal gut aufschlagen.

Guten Appetit!

Kann auch in eine Biskuit Rolle gefüllt werden.