

Erfrischendes Lemon-Dessert

Süße weiße Schokolade und erfrischendes Lemon Curd passen toll zusammen - ganz schnell und einfach ist dieses Dessert zubereitet.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

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

Außerdem:

200 g Lemon Curd

Zum Verzieren:

½ unbehandelte Limette
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

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

1 Paradiescreme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

2 Einschichten:

Paradiescreme mit Lemon Curd in Dessertgläser schichten und beides mit einem Holzstäbchen verstrudeln. Das Dessert entweder mit Hilfe von Löffeln oder eines Spritzbeutels in die Dessertgläser füllen und **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Limette waschen und in Spalten schneiden. Direkt vor dem Servieren die Desserts mit den Dekor-Schmetterlingen und den Limettenspalten garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sahmig wird die Paradiescreme, wenn sie mit 200 ml Milch und 100 g Schlagsahne zubereitet wird.

