



Karotten-Zitronen-Joghurttraum

Du brauchst:

Karotten-Zitronencreme

- ✓ 40 g Zucker
- ✓ 150 g Karotten
- ✓ 1 Blatt Gelatine
- ✓ ½ Zitrone (Schale und Saft)

Joghurt-Creme

- ✓ 100 g Joghurt
- ✓ 100 g Sauerrahm
- ✓ 15 g Staubzucker
- ✓ ½ Zitrone (Schale und Saft)
- ✓ 1 Blatt Gelatine
- ✓ 60 ml Schlagobers

Tipps und Tricks:



Als Dekoration eignen sich sehr gut Marzipankarotten.

Zeitaufwand: 30 Minuten ohne Kühlzeit

Kosten: 2,21 €

Zubereitung:

Vermische die abgeriebene Zitronenschale mit 1 EL Zucker und stelle es zur Seite. Presse die Zitrone aus und miss 40 ml Saft ab.

Vermenge die geschälten und geraspelten Karotten mit Zitronensaft und 40 ml Wasser. Koche es nun 20 Minuten weich.

Püriere die weichen Karotten mit der Flüssigkeit, gib den Zucker hinzu und koche es noch einmal auf. Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein, drücke sie aus und löse sie nach Packungsanleitung auf. Mische die Gelatine anschließend unter die Karottenmasse und gib die Creme als erste Schicht in Gläser. Stelle sie danach kalt. Rühre in der Zwischenzeit Joghurt, Sauerrahm, Staubzucker sowie Zitronenschale und Zitronensaft glatt. Füge nun die eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine hinzu und hebe das geschlagene Obers unter. Verteile zum Schluss das Joghurt-Sauerrahm-Mousse auf der Karotten-Zitronen-Creme und stelle die fertigen Gläschen zum Festwerden nochmals kalt.

