

Minze-Creme

Zutaten:

150 g Magerquark
250 g Naturjoghurt
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
30 ml Zitronensaft
3 EL Zucker
40 ml Rum
2 EL Minzeblätter

Zubereitung:

- Zitronensaft, Rum, Joghurt und Quark gut verrühren.
- Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Minzeblätter sehr fein hacken.
- Gelatinezucker und Minze unter die Creme rühren.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Minzeblättern garnieren.