

Jogurt-Zitronen-Trifle

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

50 g	Butter
2	Eier
50 g	Zucker
2	Zitronen
½ TL	Maizena
360 g	Jogurt Nature
250 g	Mascarpone
3 EL	Puderzucker
1 EL	Zitronenmelisse
100 g	Granola (Karma Coconut Quinoa Granola)



Zubereitung:

Lemon Curd:

Eier verklopfen, Zitrone Schale abreiben und den ganzen Saft auffangen. Die Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen und die Pfanne von der Platte ziehen. Die restlichen Zutaten bis und mit Maizena gut verrühren und die Masse zu Butter geben. Uner ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Auf der ausgeschalteten Platte ca. 5 Minuten weiterrühren, bis die Crème dicklich wird. Sofort in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Joghurt-Crème:

Joghurt mit Mascarpone, Puderzucker und Zitronenmelisse verrühren.

Lemon Curd, Crème und Granola abwechslungsweise in die Gläser füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.