

Schnelles Zitronencreme Dessert

(für 8 Personen)

Zutaten

3 Zitronen

500 gr Magerquark
300 gr. Schmand
3 Eßl. Zucker
2 TL Vanillezucker

Schokoladenkekse

Zubereitung

Zitronen gründlich unter heißem Wasser waschen, dann auf einer Reibe die Schale fein abreiben (die weiße Haut nicht mit abreiben), den Saft auspressen.

Quark und Schmand vermischen, Zitronenschale und Saft, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis alles eine homogene Masse wird.

Zerkleinerte Schokokekse auf den Boden der Dessertschalen füllen.

Die Creme in die Dessertschalen verteilen und nach Belieben mit Minze, Himbeeren ... dekorieren.