Dolce al Limone

Zitronendessert mit weißer Schokolade

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Zitronen
120 g Zucker
100 g weiße Schokolade
ca. 8-10 Löffelbiskuits
200 ml Sahne
200 g Mascarpone
100 g Joghurt (10 % Fett)

ZUBEREITUNG

Zitronen heiß waschen. Von zwei Zitronen die Schale abreiben und anschließend alle vier Zitronen auspressen, so dass man 300 ml Zitronensaft erhält.

100 ml Zitronensaft und 80 g Zucker in einen kleinen Topf geben und verrühren. Die Flüssigkeit ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen und den Sirup zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Schokolade fein hacken und Löffelbiskuits zerbröseln.

Sahne aufschlagen und nach und nach Mascarpone, Joghurt, 40 g Zucker, 200 ml Zitronensaft, Zitronenschale und 80 g Schokolade hinzugeben und alles verrühren.

Nun schichten: erst 1 EL Löffelbiskuit ins Glas geben, dann 1 EL Sirup darauf verteilen, anschließend mit der Creme das Glas bis fast zur Hälfte auffüllen, den Vorgang wiederholen und zum Abschluss mit der verbliebenen Schokolade bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.