



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Ritas Dessertcreme

250 g Zartbitterschokolade
2 Becher Sahne
250 Frischkäse
1 Dose gezuckerte Kondensmilch
4 Bio Limetten
1 Pck. Löffelbiskuit
2 Tl. Zucker

Schokocreme:

Die Zartbitterschokolade zerkleinern. Sahne aufkochen, die Schokolade und halben Becher Frischkäse unterheben. Zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

Wer mag kann ein wenig Kardamom mit einarbeiten.

Den Boden eines Glases mit Löffelbiskuit belegen und ca. 4 EL von der Schokocreme dazugeben. Abkühlen lassen.

Limettencreme:

4 Limetten mit einer feinen Reibe die grüne Schale abreiben. Ohne den weißen Limettenanteil. Limetten auspressen, mit der Kondensmilch und restlichen Frischkäse verrühren.

Masse in das Glas mit der Schokocreme füllen. Alles kühl stellen.

Limettensaft und Abrieb mit 2 EL Wasser und 2 TL Zucker vermischen. Beim servieren als Topping für die Dessertcreme verwenden.

Das Temperos wünscht gute Appetit.