

## Zitronencreme mit Giotto

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
Für ca. 6-8 Gläsli

### Zutaten:

200g Rahm

250g Mascarpone

300g Naturjoghurt

60g Zucker

45g frischen Zitronensaft, entspricht 1 Bio Zitrone

Giotto Kugeln je 3 Stück, pro Gläsli



### Zubereitung

1. Schmetterling (Rühraufsatz), in den Mixtopf einsetzen
2. Rahm in den Mixtopf geben und unter Aufsicht bei **Stufe 3,5** steif schlagen.
3. Rahm Umfüllen.
4. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und alles **10 Sek. / Stufe 3.5** mischen.
5. Rahm hinzufügen und **5 Sek. / Stufe 3,5** untermischen.
6. Die Creme abwechselnd mit ein paar Giotto Kugeln in Gläser schichten und dann servieren.

### TIPP

*Dieses Dessert kann problemlos einige Stunden im Voraus gemacht werden. Dann im Kühlschrank aufbewahren.*

*Sehr erfrischend und lecker! Ä guätä!*