Zitronen-Orangen-Crème

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

250 g	Frischkäse
1,0	Eigelb
70,0 g	Puderzucker
1,0	ausgepresste Zitrone
1,0	ausgepresste Orange
1,0	Vanilleschote
80,0 g	Sahne

(Angaben für 4 Personen)

Diese Dessertcrème schmeckt wunderbar erfrischend und ist zudem noch simpel in der Zubereitung. Wer möchte, kann vor dem Auspressen der Früchte einige Scheiben oder Stücke zurückbehalten für die Dekoration

Zubereitung

Den Frischkäse mit Eigelb, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft und Vanillemark schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit einigen Fruchtstückchen oder-scheiben garnieren.