

Leicht, lecker, Low-Carb-Zitronencreme

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Mascarpone und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen cremig rühren. Sahne unterheben. Creme abschmecken und falls nötig mit Puder-Zucker nachsüßen.

- 3 -

Creme zum Servieren in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und gleichmäßig in 4 Dessertgläser spritzen. Mit Zitronenabrieb garnieren.

Zutaten für 5 Portionen

Für die Creme

230 g Mascarpone

2 Zitronen

240 ml Sahne

50 g Puder-Zucker

1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Schneebesen

Darf's etwas weniger sein? Weniger? Ja genau: Weniger Kohlenhydrate, gar kein Zucker aber ganz viel Genuss! Mit diesem herrlich zitronigen Dessert schlemmst du mit cremiger Mascarpone und dank unschuldigem Xylith-Zucker ohne Gewissensbisse.

- 1 -

2 Teelöffel Zitronenschale abreiben. Zitronen halbieren und auspressen. Sahne steif schlagen und währenddessen Puder-Zucker und Salz einrieseln lassen.

- 2 -