

Lala LuniX be green

ZITRONEN TARTLETTES



5 h



[lalalunix_begreen](#)



www.lalalunix.de



Das brauchst Du

ZUTATEN

- 300g Manner Schnitten Zitrone
- 150g Butter
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 300g Frischkäse
- 300g Quark 20%
- 70g Puderzucker
- 4TL Zitronenabrieb
- 5 EL Limettensaft
- 100g Sahne
- 5 TI Mangomarmelade



8 Personen



45 Minuten



4 Minuten



10,00€*

*anteilig auf die benötigten Mengen

1. Gelatine in Wasser einweichen
2. währenddessen Quark, Frischkäse, Zucker und Zitronenabrieb vermischen und zur Seite stellen
3. Tartlettes Formen einfetten oder mit Frischhaltefolie auslegen
4. Die Mannerschnitten mit einem Nudelholz in einem Beutel zerbröseln. Dann die Butter schmelzen und die Formen einfetten. Die restliche Butter mit den Bröseln vermischen. Die Formen mit dieser Masse auskleiden und gut festdrücken. Kaltstellen
5. Limettensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Dann 3 TL der Creme hinzugeben. Die gesamte Masse in die restliche Masse geben und gut unterrühren
6. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben
7. die Creme auf die Förmchen verteilen und mit einem Stiel eine Rille oder Kreise ziehen
8. 4 TL Mangomarmelade erwärmen und etwas Limettensaft hinzugeben und in die Rillen geben
9. mindestens 4 Stunden kaltsellen

Bei der Zitrone und Limetten auf Bio Qualität achten