



Citromos kehely

Hozzávalók: (8 adag)

12 db babapiskóta
4 dl görög joghurt / tejföl
4 dl habtejszín
2 citrom lereszelt héja

1 citrom leve
8 evőkanál porcukor
citrom karika / menta a tálaláshoz

Elkészítés:



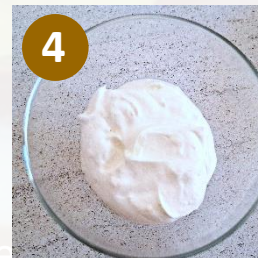
Először a hideg habtejszín
felverjük.



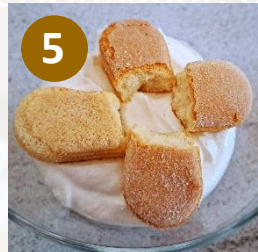
Egy tálban összekeverjük a
joghurtot, citrom héját és levét,
valamint a porcukrot.



Majd az így kapott krémet
összeforgatjuk a kemény habbá
vert tejszínnel.



Pohár aljába rétegezzünk egy adag
citromos habot



Erre helyezzük rá a babapiskótát, de
fontos, hogy a tetejére is krém
kerüljön.



Fogyasztás előtt legalább 2 órát
hűtőben pihentetjük.
A tetejét friss citrom karikával,
gyümölcsökkel díszítjük.



Előkészítés: 20 perc
Hűtés: 120 perc

Nagy melegben igen jól fog esni!
Mindenképpen várd ki a hűtés idejét,
hisz ezalatt az időszak alatt a babapiskóta
is megpuhul.
Vigyázz! Nem tudod majd abbahagyni!