

Dickmilch-Creme

Zutaten | 8 Portionen

500 g	Dickmilch
200 g	Schmand
125 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Zitrone
4 EL	Orangensaft
400 ml	Sahne
1 Dose	Pfirsiche

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Die Zitrone auspressen.
- Dickmilch, Schmand, Puderzucker, Vanillezucker, 4 EL Zitronensaft und Orangensaft miteinander verrühren.
- Sahne mit den Rührbesen des Handrührgerätes steif schlagen und unter die Dickmilchcreme heben.
- Pfirsiche abgießen und in kleine Würfel schneiden.
- Eine Hälfte der Pfirsiche pürieren.
- Die restlichen Pfirsichstücke in eine Schüssel oder in Gläser füllen, die Creme darübergeben und das Püree als letzte Schicht darübergießen.

Tipp:

Anstelle von Pfirsich kann man auch gut rote Grütze, Erdbeeren oder anderes Obst der Saison nehmen. Wenn die Creme etwas fester sein soll, bereitet man sie mit einem Päckchen Gelatine zu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 219 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
160 kcal	10,6 g	14,2 g	1,96 g	65,3 mg