



ZWIESEL
GLAS

Crema de yogur y mascarpone *Crème de mascarpone au yaourt*

Ingredientes y preparación

400 g Yogur 10%
100 g Mascarpone
4 cucharadas Miel
2 Limas
100 g Amarettini
Hierba luisa

1. Lavar las limas, exprimir el zumo de una y mezclar con el yogur, el mascarpone y la miel. 2. Desmenuzar el amarettini y repartirlo en 4 copas. Verter la crema de yogur sobre las galletas y enfriar durante ½ hora. 3. Partir la segunda lima por la mitad y cortarla en rodajas finas. Decorar con lima y hierba luisa.

Ingrédients et préparation

400 g de yoghourt 10%
100 g de mascarpone
4 cuillères à soupe. de miel
2 citrons vert
100 g d'amarettini
Verveine citronnée

1. Lavez les citrons verts, pressez le jus d'un citron et mélangez-les avec le yaourt, le mascarpone et le miel. 2. Émiettez les amarettini et répartissez-les dans 4 verres. Versez la crème au yoghourt sur les biscuits et mettez au frais pendant ½ heure. 3. Coupez le deuxième citron vert en deux et en fines tranches. Garnir de citron vert et de verveine.

