

ZITRONENCRÈME (VEGAN)

Zubereitung: 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Zutaten

- 120g veganer Ricotta (z.B. Natur von New Roots)
 - Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
 - 1 Teelöffel Zitronensaft
 - 35g Zucker
 - 100g Pflanzliche Sahne
 - Frische Minze zum Dekorieren
-
- 1 Packung Kambly bio&vegan Zitronenblatt

Zubereitung

1. Pflanzliche Sahne mit Zucker, Zitronenzeste und Zitronensaft vermengen und steif schlagen.
2. Veganer Ricotta cremig rühren und Zitronenrahm darunterziehen.
3. Crème in kleine Gläser oder Schälchen verteilen und für ein paar Stunden kühl stellen.
4. Vor dem Servieren die Zitronenblatt Biscuits zerbröseln und auf der Crème verteilen.

