



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Limetten-Creme-Schicht-Dessert

(6 - 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g	Himbeeren	Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen.
125 g	Blaubeeren	
200 g	Schlagsahne	Die Sahne steif schlagen
2 300 g 30 g 1 EL	Limetten Griechischer Joghurt Rohrohrzucker Honig	Mit dem Zestenmesser die Schale von der Limette abschaben und in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Die Limetten anschließend auspressen. Den Saft beiseitestellen. Den Joghurt mit dem Zucker, dem Honig, dem Limettensaft und den Limettenzesten mit einem Handrührgerät gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
60 g	Amarettini, Cantuccini oder andere Kekse	Die Amarettini in einem Gefrierbeutel klein hacken, in dem mit dem Nudelholz darauf geklopft wird.
		Die Dessertgläser wie folgt schichten: 1. Amarettini-Krümmel 2. Dessertcreme 3. Beeren So oft wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Mit Beeren abschließen. Bis zum Servieren kalt stellen.