

Φανταστικό λεμονογλυκό πολύ δροσερό γευστικό ελαφρύ και εύκολο

Published 4 έτη ago on 5 Ιουνίου, 2019
By Χρυσές Συνταγές

Αναζήτηση Συνταγής...



Zitronendessert

Υλικά

1 πακέτο μπισκότα digestive
100 γραμμάρια βούτυρο Ιuրακ
500 γραμμάρια γιαούρτι στραγγιστό
Μισό κουτί ζαχαρούχο γάλα
150 γραμμάρια κρέμα γάλακτος
χτυπημένη
Το χυμό από 1 λεμόνι
Ξύσμα από 2 λεμόνια το μισό μέσα και το
άλλο για το στολισμό

Εκτέλεση

Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στο multi
προσθέτουμε Το βούτυρο λιωμένο και
τα χτυπάμε λίγο ακόμα μέχρι να
ενσωματωθεί το βούτυρο με τα
μπισκότα....

Τα στρώνουμε ομοιόμορφα σε μία φόρμα
με τσέρκι και το βάζουμε στο ψυγείο
μέχρι να ετοιμάσουμε την κρέμα....

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με δύο
Απόρρητο η ζάχαρη

Την αφήνουμε στην άκρη, και χτυπάμε το
ζαχαρούχο με το γιαούρτι το χυμό
λεμονιού και το ξύσμα για δύο-τρία
λεπτά να ενσωματωθούν.... Κατόπιν
προσθέτουμε και την κρέμα γάλακτος
που είναι χτυπημένη και την
ανακατεύουμε με μία μαρίζ απαλά...

Τη ρίχνουμε πάνω από τα μπισκότα την
απλώνουμε καλά και πασπαλίζουμε με
ξύσμα λεμονιού τη βάζουμε στο ψυγείο
για τρεις ώρες και πάνω....

Εγώ το έφτιαξα βράδυ και το άφησα
μέχρι το πρωί...