



### Zitronenjette mit frischen Erdbeeren und Minze

#### Zutaten für 4-6 Personen:

#### Kühlzeit 6 Stunden

#### Zutaten:

250 g	Joghurt
250 g	Creme frischli
150 ml	Zitronensaft
300 g	Zucker
6 Blatt	Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
300 ml	geschlagene Sahne
1 kg	Frische Erdbeeren
½ Bund	Minze
50 g	Honig
1 St.	Limette (Zesten und Saft)

#### Zubereitung:

- Zucker und Zitronensaft erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen.
- Creme Frischli und Joghurt miteinander vermischen.
- Saft langsam einrühren.
- Im Kühlschrank unter mehrmaligem umrühren auf ca. 20°C abkühlen lassen.
- Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- In eine Auflaufform abfüllen und mindestens 6 Stunden kaltstellen.
- Erdbeeren waschen, putzen und halbieren
- Blätter der Minze abzupfen und in Streifen scheiden
- Erdbeeren mit Limettensaft, Zesten und Honig marinieren.
- Minze untermischen
- Salat auf der erkalteten Masse verteilen und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen.