



LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

100 g Butterguetzli, zerbröselt

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Naturjogurt

100 ml Kokosmilch

100 g Zucker

2 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Butterkeksbrösel als Boden in 6 Gläser verteilen.
2. Für das Mousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in die Gläser dressieren.
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language