



# 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