



# ERDBEERMOSSE IM GLAS



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Erdbeeren

**40 g** Zucker

**100 g** Griechisches Joghurt

**100 g** Butterkekse, zerbröselt

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren und Zucker zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 150 g Erdbeerpüree, griechisches Joghurt und Zitronensaft dazumischen.
3. Erdbeermousse abwechselnd mit den Butterkeksbrösel in Gläser schichten und mit dem restlichen Erdbeerpüree abschließen.
4. Nach Belieben dekorieren und vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.