



LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

200 g Butterkekse, zerbröselt

FÜR DIE MOUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Naturjoghurt

200 ml Kokosmilch

200 g Zucker

4 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Butterkeksbrösel als Boden in 12 Gläser verteilen.
2. Für die 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Statt Naturjoghurt kann auch griechischer Joghurt verwendet werden.