Zitronen-Joghurt-Mousse

Ein erfrischendes Dessert mit Joghurt und fruchtiger Mango im Glas. Schnell und einfach zubereitet.

etwa 4 Portionen gelingt leicht bis 20 Minuten

Zutaten:

Zitronen-Joghurt-Mousse:
150 ml kalte Milch
150 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron

Mango-Maracuja-Soße:
etwa ½ reife Mango (etwa 250 g)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Maracuja

Zum Verzieren:
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich eine leckere Zitronen-Joghurt-Mousse zu?:

1 Zitronen-Joghurt-Mousse zubereiten:

Kalte Milch und Joghurt in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse in Dessertgläser oder eine Schale füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2 Mango-Maracuja-Soße zubereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Die Hälfte der Mango in kleine Würfel schneiden. Restliche Mango mit dem Vanillin-Zucker pürieren. Maracuja halbieren, Fruchtfleisch und Kerne aushöhlen und mit den Mangowürfeln zu dem Mangopüree geben. Mango-Maracuja-Soße auf der Zitronen-Joghurt-Mousse verteilen und mit Pistazien bestreuen.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Mango kann man auch tiefgekühlte Mangostücke verwenden.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)