

Zitronenmousse für 8 Personen

Zutaten:

600ml	Joghurt
80g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone – Saft davon
4 Blatt	Gelatine
¼ L	Sahne

Zubereitung:

Gelatine einweichen,
Joghurt, Zucker, Salz und Zitronensaft verrühren, Gelatine abgießen und erwärmen
Creme damit ansteifen,
Sahne schlagen und unterheben.

Creme portionieren, mit Sahnetupfen und Schokostreusel verzieren.

Guten Appetit!