

# Amarettini-Zitrus-Mousse

Erfrischende Zitronen-Mousse mit Grapefruits und Amarettinis

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 Pink Grapefruits  
125 g Amarettini (ital.  
Mandelgebäck)  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Citron  
200 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt

## 1 Vorbereiten:

Grapefruits schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Filets heraus schneiden und den Saft dabei auffangen. 6 Filets beiseitelegen. Von den Amarettini einige zur Dekoration beiseitelegen, die übrigen auf etwa 6 Gläser verteilen und je mit etwa 2 EL Saft tränken.

## 2 Zubereiten:

Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 150 g Joghurt**, zubereiten. Die Mousse gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Mit Filets und Amarettini verzieren. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.