


# Erdbeer-Zitronen-Intermezzo

Frische Erdbeeren mit einer sahnigen Zitronencreme als Dessert für den Sommer

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Erdbeeren  
300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron  
150 g Joghurt

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Etwa die Hälfte der halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche zum Rand in eine flache Glasaufform (Inhalt: etwa 1 l) stellen. Übrige Erdbeeren klein schneiden.

## 2 Zubereiten:

Sahne in eine heiß ausgespülte Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen, kurz auf niedrigster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren und dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Joghurt mit der Mousse glatt rühren und **dann** Erdbeerstückchen unterheben. Mousse in die vorbereitete Schale geben und glatt streichen. Erdbeer-Zitronen-Mousse mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen und Erdbeeren garnieren.