

Flammende Zitronen-Mousse

Eine fruchtige Mousse au Citron mit leckerer Erdbeermarmelade ganz einfach im Glas schön dekoriert.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron

Zum Verzieren:

etwa 4 TL Erdbeerkonfitüre

Wie bereite ich eine Mousse au citron schnell und einfach zu?:

1 Zitronen-Mousse zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 In Gläser dekorieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, verrühren und auf etwa 4 Gläser verteilen. Mousse darauf füllen und mit einem Holzstäbchen die Konfitüre innen am Glasrand rundherum hochziehen. Dessert **mind. 1 Std. in den Kühlschrank** stellen.