



Weißer Mousse mit Lebkuchen

Mousse au chocolat blanc mit Quark und weihnachtlichen Aromen - ein schnelles und festliches Dessert, wunderbar dekoriert.

etwa 6 Portionen  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Außerdem:

etwa 6 Lebkuchen (etwa 170 g),
ohne Oblaten
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Aus den Lebkuchen etwa 6 Sterne mit einem Sternausstecher (4 cm) ausstechen. Lebkuchenreste zerbröseln.

2 Mousse:

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. Quark, Finesse und Lebkuchenbrösel unterrühren. Die Mousse auf Dessertgläser verteilen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Lebkuchensterne zur Hälfte mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Servieren Lebkuchensterne auf die Dessertportionen legen.