



Zitronen-Joghurt-Mousse

Ein erfrischendes Dessert mit Joghurt

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Zubereiten:

Kalte Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Joghurt unterrühren. Mousse in Dessertgläser oder eine Schale füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

2 Verzieren:

Vor dem Servieren Mousse mit Pistazien bestreuen.

