

Leichtes Zitronenmousse



Zutaten

für 6 Personen

6 kleine Becher
Naturjoghurt
Saft von 2 Zitronen
Abrieb einer Zitrone
400g Kondensmilch

Und so wird's gemacht

Joghurt, Zitronensaft, Abrieb und Kondensmilch in eine grosse Schüssel geben und gut vermischen.

Für einen Knusperereffekt den Boden mit ein paar zerbröckelten Amaretto auslegen.

Masse in Tassen oder Förmchen verteilen.

Ein kleines Stück Amaretto als Dekorationen auf das Musse legen.

Mindesten 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit einer Tasse Kaffee oder noch besser mit einem Espresso servieren.

www.BrunoFrei.ch