



Limonen-Joghurt-Mousse mit Mangostreifen

 4 PERSONEN  260 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 3 Limonen
- Gelatine oder Agar-Agar
- 250 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 500 g **Unser Speisequark**
- Mangostreifen
- Limonenabrieb
- Melisse

ZUBEREITUNG

- 1** Saft von den Limonen vorsichtig erhitzen. Gelatine oder Agar-Agar nach Gebrauchsanweisung auflösen und hinzufügen. **Unsere frische Schlagsahne** steif schlagen und unter **Unser Speisequark** heben.
- 2** Den leicht abgekühlten, gelierenden Limonensaft unterrühren. In runde Förmchen füllen und ca. 4 Stunden kühlen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Mit Mangostreifen, Limonenabrieb und Melisse garnieren.

