



# Limonen - Joghurt - Mous

- 750g Joghurt
- 350g Zucker
- 10 Zitronen Saft
- 5 Limonen Saft und abrieb
- 6 Eigelb zur Rose abziehen
- 12-16 Blatt Gelatine
- 0,75L geschlagene Sahne.

## Zubereitung :

Zucker, Zitronen-, Limonensaft hinzugeben, erwärmen. Eigelb hinzu und zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine hinzu, Naturjoghurt und im Wasserbad kalt rühren, falls noch warm. Nun mit der geschlagenen Sahne vorsichtig vermischen. Die fertige Creme in Cocktailgläser füllen und kalt stellen. Zum abstechen mit einem Löffel a. e. Schüssel die erhöhte Gelatine zugeben

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezente.de