

## Erfrischendes Zitronenmousse

Schnell zubereitet – unbestechlich im Geschmack  
Für 4 - 6 Personen

### Zutaten:

300 g Natur Joghurt \*  
1 Zitrone, Schale und Saft  
1 Beutel Gelfix für kalte Speisen  
oder 4 *Blätter Gelatine*  
  
200 g Rahm, geschlagen



Je nach Geschmack kann noch 50 g Zucker beigegeben werden.

### Zubereitung:

$\frac{3}{4}$  der Zitronenschale und –saft mit dem Joghurt gut verrühren. Den Beutelinhalt Gelfix zugeben und 1 Minute lang mit dem Schwingbesen verrühren.

Den Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Mousse in kleine Gläser füllen und zwei Stunden kalt stellen.

Mit kleinen Zitronenschalenstreifen oder Beeren garnieren.

*Wenn mit Gelatine gearbeitet wird:* 4 Blätter in kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen, gut ausdrücken. Pro Blatt Gelatine 1 Esslöffel heisses über die weichen Blätter giessen, rühren, bis sie verflüssigt ist. Die Masse zur aufgelösten Gelatine giessen und sehr gut verrühren. Rahm unterziehen.

\* oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Natur Joghurt