



Leichtes Zitronenmousse

aus Bruno's Küche

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 Knuspereffekt 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.

Meine Notizen:

