

# Joghurt Limetten Mousse

4 Portionen

## Zutaten

300 g griechischer Joghurt

ca. 50 g Puderzucker

½ TL Vanilleextrakt

1 Bio Limette (Abrieb/Saft)

200 g Schlagsahne (mind. 32% Fettgehalte)

Optional: Amarettini & Limettenscheiben zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Den griechischen Joghurt in eine Rührschüssel geben und ihn zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt cremig aufschlagen.
2. Limettenschale abreiben, dann die Limette halbieren und auspressen.
3. Ein bis zwei Esslöffel Saft, den Limettenabrieb und den Vanilleextrakt mit dem Joghurt verrühren.
4. In einer zweiten Schüssel die gekühlte Sahne aufschlagen und sachte unter den Joghurt heben.
5. Die Hälfte der Limetten Joghurt Mousse in die Gläser füllen.
6. Optional mit einer Schicht zerbröselter Amarettini bedecken
7. Die Gläser mit der restlichen Mousse auffüllen.
8. Joghurt Limetten Mousse bis zum Servieren kaltstellen.