



Joghurt-Honig-
Mousse
mit
Kirschsauce

Out Of
Home

Joghurt-Honig-Mousse mit Kirschsauce

Für 10 Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

1 Vanilleschote Ø € 3,00

300 g Schlagsahne Ø € 1,50

1 kg griechischer
Joghurt Ø € 1,89

**100 g Schwartau
Blütenhonig** Ø € 1,00

1 Päckchen
Sofortgelatine Ø € 0,99

Außerdem:

**250 g Schwartau Sauce
Amarena-Kirsch** Ø € 2,25

**75 g Corny Müsli
Schokolade** Ø € 0,52

.....
insgesamt für
10 Portionen € 11,15

2. Vanillemark mit 2 EL Joghurt verrühren. Schwartau Blütenhonig unterrühren. Restlichen Joghurt zufügen und unterrühren. Sofortgelatine unter Rühren zufügen. Sahne unterheben.

3. Masse in Gläser füllen und mit Schwartau Sauce Amarena-Kirsch und Corny Müsli Schokolade kurz vor dem Verzehr verzieren.

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus-schaben. Sahne steif schlagen.

