

Osterhasen-Zitronenmousse für 9 Personen

Zutaten:

- 2 Bio-Zitronen (Saft und Schale davon)
- 600 ml Sahne
- 600 g Joghurt (am besten griechischen Joghurt für eine cremige Konsistenz)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 10 Löffelbiskuits

Anleitung:

1. Zuerst die Zitronen gründlich waschen und die Schale von allen Zitronen fein abreiben. Den Saft auspressen und beiseitestellen.
2. Die Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Stellen Sie die Schüssel dann in den Kühlschrank, während Sie den Rest vorbereiten.
3. In einer anderen Schüssel den Joghurt mit dem Vanillezucker vermischen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
4. Fügen Sie den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale zur Joghurt-Vanillezucker-Mischung hinzu und rühren Sie gut um, bis alles gut kombiniert ist.
5. Heben Sie nun vorsichtig die geschlagene Sahne unter die Zitronen-Joghurt-Mischung, bis eine gleichmäßige Mousse entsteht. Achten Sie darauf, dass die Mousse luftig bleibt.
6. Nehmen Sie 10 Dessertschalen und gießen Sie dann die Zitronenmousse in die Schalen.
7. Stellen Sie die Glasschalen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit die Mousse fest wird und die Aromen sich verbinden können.
8. Halbieren Sie die Löffelbiskuits und stecken Sie diese erst direkt vor dem Servieren als Hasenohren in das Mousse.
9. Vor dem Servieren können Sie die Zitronenmousse mit zusätzlichen Zitronenscheiben oder frischen Beeren garnieren, falls gewünscht.
10. Servieren Sie die Zitronenmousse als süßes und erfrischendes Dessert für Ihr Osterfest!