

Weißer Mousse mit Lemon-Curd

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.

**Mousse:**

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc**Außerdem:**

200 g Lemon Curd

1 Mousse:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Mousse mit Lemon Curd in Dessertgläser schichten und beides mit einem Holzstäbchen verstrudeln. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.