

Multivitaminsaftmousse auf Topfenbasis



Zutaten für das Topfenmousse:

250 g Magertopfen

150 ml Schlagobers

75 g Frischkäse

1 Pkg. Sahnesteif

1 TL Zitronensaft

45 ml YO Multivitamin Fruchtsaft

ein paar Basilikumblätter

Für das Topfenmousse wird der Schlagobers aufgeschlagen. Nach etwa 2 Minuten rührt man das Sahnesteif ein. Nach und nach den Topfen und den Frischkäse unterheben. Zitronensaft hinzufügen und zuletzt portionsweise den YO Multivitamin Fruchtsaft einrühren.

Es entsteht eine lockere Creme. Diese soll nun für etwa 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Wer mag, kann das Topfenmousse in Nockerlform anrichten, oder richtet es in einer Dessertschale an. Mit etwas Fruchtsaft und Basilikumblättern dekorieren und kalt servieren.

