



Yoghurtmousse



60+ MIN

4 PERSONER

Denne opskrift på yoghurtmousse er hurtig og nem at lave. Friske jordbær og yoghurt gør den frisk i smagen og perfekt som dessert på en varm dag.



175 g friske jordbær

100 g sukker (ca. 1¼ dl)

1½ dl Kløver[®] sødmælksyoghurt naturel

2 æggehvider

Pynt

Karolines Køkken[®] Piskefløde 38% pisket til skum

Findel bærrene med håndmixer eller i blender. Tilsæt sukker og yoghurt og pisk det sammen. Sæt det i fryseren, til det er jævnt, 1-2 timer. Rør af og til. Pisk æggehviderne stive og vend dem i frugtmassen. Sæt den i fryseren igen 1-2 timer før serveringen. Rør af og til. Yoghurtmoussen skal være blød ved serveringen. Pynt med flødeskum.

Tips

Denne yoghurtmousse er hurtig og nem at lave. Den er frisk i smagen og en fin dessert en varm sommerdag. Yoghurtmoussen kan også tilberedes med hindbær, solbær eller anden frugt.

Næringsindhold

Energiindhold for hele retten: 4850 kJ / 1159 kcal

Energifordeling:

Fiber: 2,6 g

Protein: 6 %

Kulhydrat: 44 %

Fedt: 50 %