

Mousse Joghurt

Dessertcremepulver

Diese herrlich frische Herby Joghurt-Mousse ist schnell zubereitet. Mit ihrem köstlich-cremigen Geschmack passt sie auch wunderbar zu allen Sternenfrucht 1+19 Getränkekonzentrat.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden. Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Passend dazu:
**Sternenfrucht
Getränke-
konzentrate!**



FÜLLMENGE

2,5 kg

= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 553

**FRISCH
& LEICHT!**