



Benötigte Zutaten

Keksboden

200 g Spekulatius Kekse

80 g **Premium Teebutter**
(zerlassen)

Jogurt-Mousse

200 g **Premium Naturjogurt**

100 g Staubzucker

Saft einer halben
Zitrone

5 Blätter Gelatine

1 Schuss Orangenlikör oder -
Sirup (ohne Likör|Sirup
- nur 4 Blatt Gelatine)

400 g **Premium Schlagobers**

No Bake Jogurt Törtchen mit Spekulatius Boden

Anleitung

Keksboden

1. Die Spekulatius Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelwalker zerkleinern.
2. Dann mit der flüssigen Butter gut vermischen und die Keksmasse rund 1-2 Zentimeter hoch in 12 Dessertringe mit je 5 cm Durchmesser füllen. Fest runter drücken und gemeinsam mit den Dessertringen kaltstellen.

Jogurt-Mousse

3. Das Naturjogurt mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft glattrühren.
4. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Gelatine in einem Schluck Orangelikör glattrühren und unter das Jogurt rühren.
5. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und unterheben.
6. Das Jogurt-Mousse in die Förmchen (auf den Keksboden) füllen. Für mindestens 3 Stunden kaltstellen.
7. Danach aus den Förmchen lösen und mit essbarem Glitterspray und frischen Granatapfelkernen dekorieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at