

Joghurt-Mousse mit Zitronat



Zutaten

Für 6 Personen

Mousse:

3.5 Blatt Gelatine
50 g Sandro Vanini Zitronat
2 EL Limoncello
1 Becher griechischer Joghurt (180 g)
1.5 dl Rahm
1 Eiweiss
50 g Zucker

Himbeersauce:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
1 EL Zitronensaft
3 EL Zucker

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Sandro Vanini Zitronat sehr fein hacken und mit dem Limoncello unter den Joghurt mischen. Die Gelatine tropfnass in eine kleine Pfanne geben und auf kleinster Stufe langsam schmelzen lassen. 3 EL Joghurt zur Gelatine geben und verrühren. Die Joghurt-Gelatine nun zum restlichen Joghurt geben und rasch unterrühren.

Den Rahm steif schlagen. Das Eiweiss ebenfalls steif schlagen, dann löffelweise unter Weiterschlagen den Zucker einrieseln lassen. Zuerst den Rahm, dann den Eischnee unter den Joghurt ziehen. Die Mousse in 6 Förmchen füllen und mind. 4 Stunden kühl stellen.

Einige schöne Himbeeren auf ein Küchenpapier setzen und auftauen lassen. Restliche Himbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann die Himbeersauce mit Hilfe eines Gummispachtels durch ein Sieb passieren, um den Grossteil der Kerne zu entfernen. Die Himbeersauce bis zum Servieren kühl stellen.

Zum Servieren, die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und die Mousses auf die Teller stürzen. Mit der Sauce umgiessen und mit etwas Zitronat und den beiseitegestellten Himbeeren garnieren.



Haecky Import AG