

# Ingwer - Joghurt - Mousse auf exotischem Chili - Fruchtsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell, einfach für die gestresste Hausfrau, eine wahre Vitaminbombe

## Zutaten

- Für das Ingwer Mousse:
  - 300 g Sahnejoghurt
  - 5 El englische Orangen - Ingwerkonfitüre
  - 3 El Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 3 Blatt Gelatine
  - 200 ml geschlagene Sahne
  - 4 El Zitronen oder Limettensaft
  - Etwas Abrieb
- Für den exotischen Fruchtsalat.
  - 400 - 500 g frische Ananas, Mango, Kumquats, Papaya, Karambole, Kiwi, Litchi etc., nach Marktangebot
  - Etwas frische Zitronenmelisse für die Garnitur
  - 4 Cl Orangenlikör wie: Grand Marnier oder Kirschwasser
  - Etwas frisch gemahlenes Chili nach eigenem Geschmack, ev. 1 El Honig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Ingwer Mousse:

### Schritt2

Den Sahnejoghurt mit dem Zucker, Zitronensaft und Abrieb, der Konfitüre und einer Prise Salz verrühren.

### **Schritt3**

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen, danach gut ausdrücken und erhitzen, verflüssigen. (Auf dem Herd oder auch in der Mikrowelle)

### **Schritt4**

Zum Joghurt geben, unterziehen, kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt5**

Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben. In Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen geben,

### **Schritt6**

(Vorher kalt ausspülen, lässt sich besser stürzen) oder auch in eine hohe Auflaufform geben. (Da kann man schöne Nocken ausstechen)

### **Schritt7**

3 - 4 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt8**

Der Chili - Fruchtsalat:

### **Schritt9**

Die Früchte putzen, schälen und in gleichmäßig, mundgerechte Stücke schneiden.

### **Schritt10**

Etwa 100 g Ananas - und Mangofleisch pürieren, ev. mit etwas Honig nachsüßen, den Likör und Chili dazu geben und mit den Fruchtstücken mengen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das gestürzte Mousse (Vorher kurz in heißes Wasser halten)

### **Schritt13**

in einem Kranz von exotischem Fruchtsalat setzen oder

### **Schritt14**

p. P. 2 glatte Nocken auf dem Fruchtsalat anrichten und mit einem Melisseblättchen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** schnelles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-joghurt-mousse-auf-exotischem-chili-fruchtsalat/>