

Joghurt Mousse auf Blaubeerspiegel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein interessantes, sommerliches Dessert mit zwei kontrastierenden Säuren

Zutaten

- Für das Joghurtmousse:
- 300 g Bio - Joghurt
- 250 g geschlagene Sahne
- 75 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- Mark 1 Vanillestangen (geht auch mit Vanillezucker)
- Abrieb und Saft einer 1/2 Zitrone
- Für den Blaubeerspiegel:
- 350 g vollreife, frische Blaubeeren (geht auch mit T.K. Blaubeeren)
- 3 cl Kroatzbeere Likör
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Joghurt Mousse:

Schritt2

Die Gelatine 5 - 6 min. in kaltem Wasser einweichen.

Schritt3

Den Bio Joghurt aufrühren, den Zucker, Zitronensaft und Abrieb dazu geben. Ebenso die ausgekratzte Vanille Stange oder den Vanillezucker.

Schritt4

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder eben auf dem Herd erhitzen.

Unter ständigem Rühren zum Joghurt geben. Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

Für wenigstens 2 - 3 Stunde kalt stellen, bis sich die Konsistenz gefestigt hat.

Schritt6

Der Blaubeerspiegel:

Schritt7

Die Blaubeeren unter fließendem Wasser waschen, einige schöne Beeren für die Garnitur zurücklassen. In einem Mixbecher mit dem Zauberstab fein pürieren. Ev. etwas nach zuckern und durch ein Küchensieb streichen. Mit Kroatzbeere Likör vollenden, abschmecken

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Eine schönen ,großen Dessertteller mit dem Blaubeermark großzügig „auspiegeln“ und einige Beeren verteilen.

Schritt10

Mit einem heißen Esslöffel (in heißemsWasser tauchen) zwei schöne, softige Nocken p. P. ausstechen und placieren, mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bio, einfach, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-mousse-auf-blaubeerspiegel/>