



# Joghurtmousse und jahreszeitlichen Früchte

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Frisch, leicht und schnell gemacht.

## Zutaten

- 350 g Natur - oder Bio Yoghurt
- 1/2 l geschl. Sahne
- 120 g Zucker
- 12 Blatt Gelatine
- 250 - 300 g frische Beerenfrüchte wie:
- Himbeeren, Brombeerenfrische, Blaubeeren, Johannisbeeren
- 1 Zitrone
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Etwas Zitronen Melisse für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die frischen Früchte putzen, strippen und von Stängeln und Blüten befreien. Einige besonders schöne, reife, für die Garnitur zurück lassen.

### Schritt4

Das Joghurtmousse:

### **Schritt5**

Den Joghurt mit dem Zucker, etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb versetzen. Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte und kurz erhitzte Gelatine (Mikrowelle) dazugeben, gut verrühren, abkühlen lassen.

### **Schritt6**

Die Früchte erst kurz vor dem "Stocken" gleichmäßig verteilen, unterheben, damit sie sich nicht alle am Boden absetzen

### **Schritt7**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, in Förmchen, Rinnen oder Schüsseln abfüllen. Mindestens 3 - 4 Stunden kalt stellen, besser am Vortag erledigen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Förmchen stürzen indem man sie ganz kurz in heißes Wasser hält, oder als schönen großen Nocken mit einem warmen Esslöffel ausstechen.

### **Schritt10**

Auf einem Fruchtmarkmark - Spiegel setzen, mit ausgesucht schönen frischen Früchten und einem Melisseblättchen anrichten.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** bio, bunt, frisch, fruchtig, gesund, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurtmousse-und-jahreszeitlichen-fruechte/>