



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/>