Schneller Mousse d`Aprikot – Cup

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

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

Einfach, fruchtig- lecker, schnell gemacht, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 260 g „softige“ Aprikosen
- Saft und Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- Etwas Orangensaft
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 El flüssiger Honig
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosen am Vortag einweichen, knapp mit Orangensaft bedecken. .

Schritt2

Danach mit dem Orangensaft, Zitronenabrieb – und Saft, ca. 10 min. weich kochen.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren, abkühlen lassen. Mit dem Joghurt, 1 Prise Salz und dem Honig verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß in

Schritt4

2 Schritten unter die Masse heben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In Gläsern oder Kelchen portionieren und noch einmal im Kühlschrank stellen, gut durchgekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** frisch, lecker, modern, mousse, softig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-mousse-daprikot-cup/