Zitronen – Safran Mousse mit Joghurt

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Eine interessante Kombination, goldgelb mit interessantem Muster

Zutaten

- Saft von 2 Zitronen und etwas Abrieb
- 2 g Safranfäden
- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Becher Sahne, geschlagen
- 60 g Zucker
- 300 g Bio - Joghurt
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zitronen - Safran Mousse:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker, 1 kleinen Prise Salz und dem Safran auf einem heißen Wasserbad cremig mit dem Schneebesen aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt3

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine und Abrieb dazu geben, verrühren.

Schritt4

Erst jetzt den Zitronensaft zufügen, um die natürliche Säure zu bewahren.

Schritt5

Den Joghurt glatt verrühren, alles etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Das Eiweiß und die Sahne inzwischen steif schlagen und nacheinander locker unterheben.

Schritt7

In Portionsförmchen (Vorher mit kaltem Wasser ausspülen) abfüllen und im Kühlschrank wenigstens 3 - 4 Stunden fest werden lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Förmchen vor dem Anrichten ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und auf einem gekühlten Dessertteller mittig anrichten.

Schritt10

Das Zitronen - Safran Mousse hat eine schöne gelbe Farbe und durch die Safranfäden ein interessantes Muster.

Schritt11

Dazu ein frisches Himbeermark und einige schöne Früchte drum herum.

Rezeptart: Cremes / Mousse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-safran-mousse-mit-joghurt/