

Joghurtmousse mit Himbeeren



Zutaten:

5 Blatt	<i>Weißer Gelatine</i>
500 Gramm	<i>Sahnejoghurt</i>
3	<i>Unbehandelte Limetten</i>
100 Gramm	<i>Zucker</i>
250 ml	<i>Schlagsahne</i>
300 Gramm	<i>Himbeeren</i>



Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Joghurt in einem Tuch abtropfen lassen
3. von 2 Limetten die Schale abreiben
4. 6 Esslöffel Zitronensaft auspressen
5. 125 Milliliter mit Zucker und Limettensaft circa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen
6. die Limettenschale und die ausgedrückte Gelatine mit 100 Milliliter Zuckersirup verrühren
7. etwas abkühlen lassen
8. Den Joghurt mit dem restlichen Limettensirup verrühren
9. die Sahne steif schlagen
10. unter die Masse ziehen
11. die Joghurtmasse in einen Joghurtbecher (ca. 150 ml) füllen und 2 Stunden kalt stellen
12. die Himbeeren waschen
13. anschließend mit dem Zuckersirup marinieren
14. die Joghurtbecherböden kurz in heißes Wasser tauchen
15. solange wiederholen, bis sich die Mousse vom Becher löst
16. die Mousse auf einen Teller stürzen
17. die Himbeeren dazu geben
18. von 1 Limette die Schale hauchdünn abschälen
19. die Frucht in sehr dünne Scheiben schneiden
20. das Dessert damit garnieren