

Orangen Aprikosen Mousse



• Zutaten:

2 unbehandelte	<i>Orangen</i>
3 Dosen	<i>Aprikosen</i>
	<i>(i. e. Saft á 400 g abgetropft)</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
2 Esslöffel	<i>Gelatine-Pulver</i>
100 Gramm	<i>Naturjoghurt</i>
2	<i>Eiweiss</i>
evtlit etwas Zucker nachsüßen	

• Zubereitung:

1. mit einem feinen Julienneschneider die Schale der Orangen abschälen (es geht auch eine grobe Reibe)
2. alle Orangen halbieren und auspressen
3. 3 Esslöffel Saft zurückhalten
4. die Aprikosen mit dem Orangensaft und der Hälfte der Orangenschale im Mixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren
5. in eine grosse Schüssel geben und zur Seite stellen
6. den zurückbehaltenen Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen
7. die Gelatine über den warmen Saft streuen und auflösen lassen, bis die Flüssigkeit klar wird
8. die Gelatinemischung mit dem Joghurt zum Aprikosenpüree geben und gut durchrühren
9. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
10. die Eiweisse steif schlagen, vorsichtig unter das fast erstarrte Püree heben
11. die Frucht mousse in Dessertgläser füllen und kaltstellen, bis sie vollständig erstarrt ist.

Variation: Verwenden Sie Erdbeeren, Birnen oder Pfirsiche statt der Aprikosen. Serviervorschlag: Dekorieren Sie das Mousse mit Orangenjulienne und servieren Sie dazu Biskuits oder Waffeln. Diese köstliche leichte Mousse ist ein idealer Abschluss jedes Menüs.