Rezept

Joghurtmousse mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Joghurtmousse mit Heidelbeeren, am 03.05.2024

Zutaten

- **50 ml** Kuh- oder Schafmilch
- **250 g** Sahnejoghurt (10 % Fett)
- **150 g** Sahne
- **1 TL** Agar-Agar
- **2 EL** Birnendicksaft
- **200 g** Heidelbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER (À CA. 150 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Agar-Agar-Pulver in einem kleinen Topf verrühren und dieses bei schwacher Hitze auflösen. Joghurt mit Birnendicksaft und aufgelöstem Agar-Agar verrühren.

2. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Joghurtcreme heben. Joghurtmousse auf Gläser verteilen und mindestens 3 Std. kühl stellen.

3. Heidelbeeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Heidelbeeren auf die Joghurtmousse in die Gläser geben.