Rezept

Joghurtmousse mit Kompott

Ein Rezept von Joghurtmousse mit Kompott, am 28.04.2024

Zutaten

5 Blatt	weiße Gelatine
125 g	Zucker
250 g	Vanillejoghurt
1 kgR	Rhabarber
200 g	Zucker
je 1	Bio-Orange und -Zitrone
250 g	Vollmilchjoghurt
250 g	Sahne
100 g	TK-Himbeeren
6-8	kleine Puddingoder andere Dessertformen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Mousse die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen und mind. 5 Min. darin einweichen. Zitrusfrüchte heiß waschen und abtrocknen, je 2 TL Orangen- und Zitronenschale fein abreiben.

3. Den Saft der Zitrusfrüchte auspressen, es sollten 60 ml Zitronensaft und 120 ml Orangensaft sein (bei Bedarf die Mengen einfach anpassen bzw. ausgleichen, notfalls mit Wasser auffüllen).

4. Die Zitrussäfte und den Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen, ca. 10 Min. abkühlen lassen.

5. Den Zitrussirup mit Joghurt, Vanillejoghurt und Zitrusschale verrühren. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse gerade eben beginnt zu gelieren, dabei ab und zu umrühren.

6. Dann die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben. Die Formen kalt ausspülen (nicht abtrocknen!), die Joghurtmasse einfüllen und in 4-5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Rhabarber waschen und putzen. Nur sehr dicke Stangen haben eine »zähe« Haut, die kann man mit einem kleinen Messer vom Stangenende her leicht abziehen. Rhabarberstangen in 6-8 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen vorher längs halbieren.

8. Die Rhabarberstücke und die tiefgefrorenen Himbeeren flach und dicht an dicht in eine Auflauf- oder Kastenform füllen.

9. In einem kleinen Topf Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen. Den Zuckersirup über die Früchte gießen, mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte), 30-35 Min. garen. Dann nach Belieben noch ab- oder auskühlen lassen.

10. Die Joghurtmousse stürzen, dabei jeweils mit einem kleinen Messer am Rand der Form etwas Luft unter die Mousse lassen, damit sie gut aus den Formen auf kleine Teller gleiten kann.

11. Die Joghurtmousse mit dem heißen, lauwarmen oder kalten Kompott anrichten und servieren.