

Rezept

Vanille-Himbeer-Joghurtmousse

Ein Rezept von Vanille-Himbeer-Joghurtmousse, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Himbeeren, frisch oder TK	4 Blatt Gelatine
100 g Sahne	300 g Joghurt
2 TL Vanillezucker (noch besser 1/2 TL naturreiner Vanille-Extrakt)	flüssiger Süßstoff
	frische Minzeblätter zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Frische Himbeeren – falls erforderlich – kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. TK-Beeren auftauen lassen. 6-8 schöne Himbeeren beiseitelegen. Die übrigen Himbeeren durch ein Sieb streichen.
2. Die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. In einem kleinen Topf die Sahne gut erwärmen, aber nicht kochen. (Falls Vanillezucker verwendet wird, diesen unterrühren, bis er sich aufgelöst hat). Die Gelatine leicht ausdrücken und in die Sahne geben. Rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne von der Kochstelle nehmen.
3. In einer Schüssel den Joghurt mit dem Vanillearoma und mit Süßstoff nach Geschmack mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Den Joghurt in die warme Sahne rühren. Zwei Drittel davon in Dessertgläser oder -schalen gießen und diese 60 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Himbeeren unter die restliche Sahnemischung rühren, diese mit Süßstoff abschmecken und esstöffelweise auf die Vanillemousse geben.
5. Die Gläser bzw. Schalen mindestens 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das Dessert mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.