

Rezept

Aprikosen-Joghurt-Mousse

Ein Rezept von Aprikosen-Joghurt-Mousse, am 04.06.2023

Zutaten

10 reife Aprikosen	200 g Himbeeren
1 Zitrone	50 g Butter
2-3 EL brauner Zucker	250 g griechischer Joghurt
2 Eiweiß	75 g Zucker
50 g Amaretti	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Himbeeren verlesen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Aprikosenhälften darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Den braunen Zucker darüberstreuen und die Aprikosen damit leicht karamellisieren lassen. Die Aprikosen und Himbeeren in Gläser verteilen.
2. Den Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter den Joghurt heben. Die Joghurtmousse auf den Aprikosen und Himbeeren verteilen. Amaretti zerbröseln und darüberstreuen.