

Rezept

Aprikosen-Joghurt-Mousse

Ein Rezept von Aprikosen-Joghurt-Mousse, am 03.07.2025

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.