

Rezept

Joghurt-Mousse mit Buntem Beeren-Mix

Ein Rezept von Joghurt-Mousse mit Buntem Beeren-Mix, am 13.11.2024

Zutaten

250 g TK-Beeren-Mix	100 g Zucker
4 Blatt Gelatine	500 g Joghurt
2 sehr frische Eiweiß	Salz
200 g Sahne	250 g frische gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren oder/und Heidelbeeren)
Puderrucker zum Bestäuben	Gläser oder sauber ausgespülte Joghurtbecher

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den TK-Beeren-Mix mit 50 g Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. offen köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb in einen Topf oder eine Schüssel passieren. Das Beerenpüree abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Joghurt erwärmen. Gelatine ausdrücken und im warmen Joghurt auflösen. Restlichen Joghurt unterrühren.
3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen.
4. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt rühren. Dann den Eischnee behutsam unterheben.
5. Die Hälfte der Joghurt-Mousse mit dem gekühlten Beerenpüree vermischen. Helle und dunkle Mousse abwechselnd in Gläser oder Joghurtbecher füllen und marmorieren. Dazu einen dicken Holzstab, z. B. einen Kochlöffelstiel, von unten nach oben spiralförmig durch die helle und dunkle Mousse ziehen. Die marmorierte Mousse in den Gläsern oder Bechern 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Die frischen Beeren behutsam waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren entkelchen. Beeren auf der gekühlten Mousse verteilen. Dessert mit Puderrucker bestäubt servieren.