

Rezept

Joghurtmousse mit Beerenpüree

Ein Rezept von Joghurtmousse mit Beerenpüree, am 20.04.2024

Zutaten

600 g griechischer Joghurt	10 g Zitronensaft (1 EL)
2 Prisen gemahlene Vanille	Salz
2 Päckchen Gelatine fix	30 g Kokosblütenzucker (nach Belieben)
300 g gemischte Beeren (ersatzweise TK)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 14 g F, 10 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Joghurt mit Zitronensaft, 1 Prise Vanille, 1 Prise Salz und Gelatine fix 1 Min. / Stufe 4 glatt rühren. Dann 20 g Kokosblütenzucker nach Belieben dazugeben, und 10 Sek. / Stufe 4 unterrühren.

2. Die Joghurtmousse auf vier kleine Gläser oder Dessertschalen verteilen und im Kühlschrank mindestens 4 Std. ruhen und dabei fest werden lassen. Den Mixtopf spülen.

3. Die Beeren (TK-Beeren etwas antauen lassen) mit der restlichen Prise gemahlene Vanille und nach Belieben mit dem übrigen Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 8 pürieren, dann das Püree 4 Min. / 100° / Stufe 2 erhitzen. Anschließend das Beerenpüree abkühlen lassen und zur gekühlten Joghurtmousse servieren.