

Rezept

Zitronenmousse mit Fruchtsauce

Ein Rezept von Zitronenmousse mit Fruchtsauce, am 27.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote	200 g	Zucker
3	Stängel Zitronenmelisse	1 EL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 ml	frisch gepresster Zitronensaft	250 ml	trockener Weißwein
8 Blatt	Gelatine	500 g	Sahne
200 g	Joghurt	600 g	Himbeeren (frisch oder TK)
2 EL	Himbeersirup	100 g	Puderzucker
	Zitronenmelisseblättchen für die Deko		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für die Mousse die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit dem Zucker vermischen. Den Zucker mit 250 ml Wasser, Zitronenmelisse und Zitronenschale aufkochen und unter Rühren 5 Min. köcheln lassen. Die Zitronenmelisse entfernen. Zitronensaft und Wein dazugeben und 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Die Zitronenmasse zum Gelieren kalt stellen.
3. Die Sahne steif schlagen, den Joghurt und die gelierende Zitronenmasse esslöffelweise unter die Sahne rühren. Die Mousse in eine große Schüssel oder Gläser füllen und zugedeckt mindestens 3 Std. kalt stellen.
4. Für die Sauce Himbeeren, Sirup und Puderzucker in einem Topf unter Rühren 2-3 Min. kochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen, dann zugedeckt kalt stellen.
5. Vor dem Servieren die Sauce in eine Schale füllen oder auf die Mousse in den Gläsern geben. Die Mousse mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.