Joghurtmousse mit Beerengelee

Das Joghurtmousse mit Beerengelee ist ein feines Dessert für heiße Sommer Tage. Ein wunderbares Rezept für Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

500 g	Joghurt
2 EL	Staubzucker
4 Blätter	Gelatine
2 EL	Zitronensaft
250 ml	Schlagobers
100 g	Beerenmischung (zum Garnieren)

Beerengelee

3 Blätter	Gelatine
500 g	Beerenmischung (TK)
125 ml	Rotwein
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Joghurtmousse mit Beerengelee** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gemischten Beeren in einen Topf geben und mit Zucker und Rotwein vermischen. Aufkochen lassen, mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die ausgedrückte Gelatine im warmen Beerenmus auflösen.

2. Joghurt mit Staubzucker verrühren, die restliche Gelatine in Wasser einweichen. Zitronensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

3. Den Zitronensaft rasch mit dem Joghurt verrühren. Schlagobers cremig schlagen und

unterheben.

4. Das Joghurtmousse abwechselnd mit dem Beeregelee in Gläser füllen. Das Dessert mindestens für 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

5. Mit Beeren garnieren und gekühlt servieren.

Tipp