Joghurtmousse mit Himbeersauce

Joghurtmousse mit Himbeersauce ist ein Rezept, welches leicht zuzubereiten ist und mit dem man besonders an warmen Tagen eine wohlschmeckende Erfrischung hat. Toll für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Naturjoghurt
0.5 Stk.	Zitronen
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Schlagobers
4 Blätter	Gelatine
450 g	Himbeeren (für die Himbeersauce)

Zubereitung

1. Für die Joghurtmousse mit Himbeersauce zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen, den Saft in die Schüssel schütten und alles miteinander vermischen. Nun die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen.

2. Anschließend einen Teil der Joghurtmasse dazugeben und miteinander verrühren. Danach die Masse aus dem Topf in die Schüssel in die restliche Joghurtmasse einrühren, bis alles miteinander verbunden ist. Jetzt den Schlagobers steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

3. Die Masse nun in Serviergläser oder ähnliches füllen und kaltstellen. Jetzt die Himbeeren waschen, in einen Topf geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen Gelee pürieren. Anschließend das Himbeergelee zum Kochen bringen und einige Tropfen Zitronensaft und etwas Zucker dazugeben. Das Himbeergelee von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Zum Servieren das warme Himbeergelee auf, oder über, das Joghurtmousse verteilen.

Tipp

Bei der Zubereitung des Joghurtmousse mit Himbeersauce kann man auch einige Himbeeren beiseitelegen und diese dann als Dekoration auf das Joghurtmousse legen, dies verschönert das Gericht.