

# Joghurtmousse mit Limetten

Im Sommer müssen Desserts leicht und locker sein und im Idealfall für reichlich Erfrischung sorgen. Das Rezept für Joghurtmousse mit Limetten erfüllt alle diese Kriterien!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,7 h



## Zutaten

1 Packung	Gelatine (gemahlen)
500 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
70 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	Limetten (Bio Schale unbehandelt)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Erdbeeren</a>
	Zitronenmelisse

## Zubereitung

1. Für die **Joghurtmousse mit Limetten** zunächst die Gelatine nach Packungsanleitung in einem Topf mit Wasser auflösen und nach ca. 10 Minuten erwärmen, aber nicht aufkochen! Dann abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit von der Hälfte der Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der übrigen Limette die Schale mit dem Zestenreisser abziehen und für die spätere Dekoration beiseite stellen.
3. Joghurt mit Zucker, Limettenschale und -saft verrühren und ein wenig davon in die etwas abgekühlte Gelatinemasse rühren. Dann die komplette Gelatine in die Joghurtmischung rühren und warten, dass die Masse etwas fest wird.
4. Dann Schlagobers steif schlagen und unterheben. Für mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Währenddessen Erdbeeren waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

5. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Joghurtmousse stechen und auf Tellern anrichten. Mit den Limettencrusten bestreuen und zusammen mit den Erdbeeren servieren.

## **Tipp**

Wer mag, kann die Joghurtmousse mit Limetten alternativ auch mit Mangokompott oder Orangenfilets servieren.