

# Limetten-Mousse

Das Rezept von der Limetten-Mousse schmeckt fruchtig und cremig leicht. Da sich das Dessert gut vorbereiten lässt, ist es auch perfekt für Gäste geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,4 h



## Zutaten

### Für die Mousse

150 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
150 g	Griechischer Joghurt
4 EL	<a href="#">Zucker</a> (gestrichen)
3 Stk.	Limetten (Saft - und von einer den Abrieb)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
4 Blätter	Gelatine

### Für die Erdbeersauce

200 g	<a href="#">Erdbeeren</a> (TK oder frisch)
1 Spritzer	Zitronensaft
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die **Limetten-Mousse** von den drei Limetten den Saft und von einer Limette den Abrieb in einen kleinen Topf geben.
2. Dann die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Danach den Naturjoghurt und den griechischen Joghurt, mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren.
4. Jetzt den Limettensaft auf dem Herd erhitzen (nicht kochen) und die Gelatine darin auflösen.
5. Nun ein paar Esslöffel von der Joghurt Creme nach und nach unter den Limettensaft rühren.
6. Dann die Masse zurück zur restlichen Joghurt-Creme geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).
7. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen und nach und nach unter die Joghurt-Creme heben.
8. Die fertige Creme auf 4 Gläser oder Schalen verteilen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren, mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben und auf dem Herd erhitzen.
10. Diese nun so lange köcheln bis die Erdbeeren komplett weich sind.
11. Anschließend die Erdbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren und eventuell nochmal abschmecken. Die fertige Sauce sollte bis zum Verzehr komplett abkühlen. Letztendlich die Limetten-Mousse servieren und die Erdbeersauce dazu reichen.

## Tipp

Die Mousse vor dem Servieren mit einer frischen Scheibe Limette am Glasrand dekorieren.