

## Apfel - Ingwer - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Joghurt Natur
1/2	Ltr.	V - Milch
400	Gramm	Appelpüree
100	Gramm	Ingwer kandiert in kleine Würfel
1		Geh.Kfl. Ingwer gemahlen
15	Blätter	Gelatine
750	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Gelatine einweichen mit der warmen V-Milch auflösen, dann die restlichen Zutaten bis auf die geschlagene Sahne und gut verrühren. Bevor die Creme zu gelieren beginnt die geschlagene Sahne zugeben, In Glaschüsseln abfüllen und kühlen.

GARNITUR: Mit dem Esslöffel Nocken abstechen. Teller mit Staubzucker absieben, der mit Ingwerpulver vermischt ist absieben. Puderzucker / Ingwerp. (20 : 1 ). Die Nocken in der Mitte des Tellers Anrichten mit Früchten z.B. Physalis oder Minniäpfel aus dem Glas ausgarnieren.