

Bananen - Joghurt - Ingwer

Zutaten für: 15 Portionen

550	Gramm	Joghurt Natur
1/2	Ltr.	V - Milch
350	Gramm	Honig
400	Gramm	Bananenpüree
100	Gramm	Ingwer kandiert gehackt
2	Stücke	Zitronen Saft
15	Blätter	Gelatine
750	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser in einem Topf einweichen. Joghurt, Bananenpüree und Zitronensaft vermischen. Milch und Honig anwärmen bis sich der Honig aufgelöst hat. Gelatine vom Wasser gut ausdrücken und zur Milch geben und rühren bis auch er aufgelöst ist. Ist alles aufgelöst und keine Klumpen in der Milch von der Gelatine, dann die Milch zu dem Joghurt geben und verrühren, Die Creme sollte kurz vor dem Gellieren sein dann gibt man die geschlagene Sahne in die angezogene Creme und verrührt vorsichtig. Den kandierten gehackten Ingwer ganz zum Schluss kurz unterrühren. Nun die Mousse in Glaschüsseln abfüllen und gut kühlen.

Garnitur : Auf Teller Zitronensauce Pimontese Schokospirale. Nocken von Bananen-Joghurt-Mousse.