

## Brombeer - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Joghurt Natur
125	Gramm	Brombeermark
40	Gramm	Staubzucker
4	Blätter	Gelatine
40	ml	Kroatzbeere (Kräuterlikör)
125	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Brombeermark leicht anwärmen, Gelatine eigeweicht mit dem Likör auflösen und dem Brombeermark zugeben. Jetzt Joghurt, Staubzucker und die geschlagene Sahne nacheinander unterrühren. In Glasschalen abfüllen und kühlen.

:Garnitur : Brombeerrand in die Mitte Vanillesauce, Anisschnitten