

Joghurt - Nocken - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

6	Blätter	Weißer Gelatine
2		Zitronen (unbehandelt)
125	ml	Apfelsaft
5	Essl.	Zucker
40	ml	Orangenlikör
300	Gramm	Sahnejoghurt
200	Gramm	Schlagsahne
4	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas

Anleitung:

1. Gelatine einweichen. Mit einem Zestenreißer einige Streifen Zitronenschale zum Garnieren abziehen, Zitronen auspressen. Apfelsaft, Zitronensaft (bis auf 1 EL) und Zucker erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen, Likör zufügen. Mischung etwas abgekühlt mit dem Joghurt mischen.
2. Sahne steif schlagen, unter die Joghurtmasse heben. Preiselbeeren durch ein Sieb streichen. So unterziehen, dass eine Marmorierung entsteht. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.