

Orangen - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

2	Blätter	Gelatine
1		Unbehandelte Orange
1		Zitrone; den Saft
250	Gramm	Vanillejoghurt
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
2		Eiweiß

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange waschen, trocken tupfen und abreiben. Saft auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit Orangenschale, Joghurt und Vanillezucker verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit 4 Esslöffeln Joghurtmasse verrühren. Dann unter Rühren mit der Joghurtmasse vermischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, das Eiweiß vorsichtig unterheben. Ca. 2 Stunden kalt stellen.