

Spekulatius - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

4	Blätter	Gelatine, weisse
150	Gramm	Mandeln - Mus
100	Gramm	Quark, 40 %
500	Gramm	Natur-Joghurt
50	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Zitronensaft
200	Gramm	Schlagsahne
10		Spekulatius (Gewürzspekulatius)
250	ml	Saft (roter Johannisbeersaft)
5	Essl.	Sirup (Himbeersirup)
1	Essl.	Speisestärke
300	Gramm	Himbeeren, TK

Anleitung:

Am Vortag: Gelatine einweichen. Mandelmus mit Quark, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Erst 1 EL der Creme unterrühren, dann den Rest. Sahne steif schlagen und drunter heben. 1/2 Creme in eine flache Schüssel, Spekulatius drauf, restliche Creme drauf und kaltstellen. Am Tag: Für die Grütze Saft und Sirup in einem Topf aufkochen lassen. Angerührte Stärke dazu und aufkochen. Himbeeren kurz darin ziehen lassen. Von der Mousse Nocken abstechen und mit Himbeergrütze auf Tellern anrichten. Zubereitungszeit: ca. 1 Std.