

Joghurt-Mousse mit Sommerbeeren

301

Typ: Nachspeise

Quelle: Elsbeth zum Sommerfest 2004

Bemerkungen:

Zutaten: für 6 Portionen:

4 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
40 g Puderzucker
500 g Vanillejoghurt (z. B. von Nestlé oder Landliebe)
500 g Heidelbeeren
250 g Brombeeren
30 g Zucker
150 ml Orangensaft
4 EL roter Portwein
½ TL Speisestärke
400 ml Schlagsahne

Rezept:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einritzen, Mark auskratzen. Vanillemark, Puderzucker und Joghurt glattrühren. Tropfnasse Gelatine im Topf bei kleiner Hitze auflösen, mit ¼ der Joghurtmasse zügig verrühren, dann mit der restlichen Vanille-Joghurt-Masse glattrühren. Die Masse 20 Minuten kalt stellen, bis sie leicht geliert.

2. Inzwischen die Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Brombeeren verlesen. Zucker in einem breiten Topf hellbraun karamelisieren. Mit Orangensaft und Portwein ablöschen. 250 g Heidelbeeren und 125 g Brombeeren zugeben und 5 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren, Beeren damit leicht binden und abkühlen lassen. Restliche frische Beeren unterheben, einige zum Garnieren beiseite legen.

3. Die Sahne steif schlagen, mit einem Schneebesen unter die Joghurtmasse heben und 30 - 40 Minuten kalt stellen.

4. Die Joghurt-Mousse und das Beerenkompott schichtweise in eine Glasschüssel geben. Die restlichen frischen Beeren daraufsetzen. Die Mousse 30 Minuten kalt stellen.

Zubereitungszeit 40 Minuten (plus Kühlzeiten)