

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Jogurtmousse mit Erdbeeren

Monatsmenü Juni 16 / 4 Personen



Mousse

2 Erdbeeryogurt (à 180 g)

½ EL Zitronensaft

1 EL Akazienhonig

alle Zutaten mit einem Schwingbesen
gut verrühren

2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser
eingeweicht, abgetropft

mit 2 EL der Jogurtmasse in einem
kleinen Pfännchen auf kleinster Stufe
schmelzen, unter die restliche
Jogurtmasse rühren

Die Masse am Rand leicht ansulzen
lassen, glattrühren

1,8 dl Rahm, steif geschlagen

unter die angesulzte Masse ziehen,
im Kühlschrank fest werden lassen

Erdbeeren

2 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

verrühren

250 g Erdbeeren

in feine Scheiben schneiden, zuge-
ben, mischen, mindestens 30 Minu-
ten zugedeckt marinieren

Servieren

Von der Mousse mit 2 heiss ab gespülten Esslöffeln oder einem
Glacelöffel Klösse abstechen, auf Teller verteilen, die marinierten
Erdbeeren daneben anrichten.

Garnitur

2 EL Pistazienkerne, fein gehackt

oder 2 EL Mandelblättchen

geröstet

darüber streuen

Erdbeer- oder Zitronenmelissen-

blättchen

dazulegen