

Brombeer-Mousse auf Mohn-Tuiles



 für 4 Personen

 easy

 ca. 30 Min.

Zutaten

Mohn-Tuiles

- 25 g **Mehl**
- 25 g **gemahlene geschälte Mandeln**
- 75 g **Zucker**
- 25 g **Butter**, flüssig, ausgekühlt
- 2 EL **Wasser**
- 1 **Eiweiss**, steif geschlagen

1 EL **Mohn**

Brombeer-Mousse

- 100 g **Brombeeren**
- 80 g **Puderzucker**
- 1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 2 Päckli **Instant-Gelatine** (je ca. 10 g)
- 1 dl **lauwarmes Wasser**

300 g **griechisches Joghurt nature**

Zubereitung

Mohn-Tuiles

Mehl, Mandeln und Zucker mischen, Butter und Wasser darunterrühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Brombeer-Mousse

1. Brombeeren mit Puderzucker und Vanillesamen pürieren. Instant- Gelatine mit dem Wasser verrühren, unter die Brombeermasse rühren, durch ein Sieb streichen.

2. Joghurt darunterrühren. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Formen:

Je 1 Esslöffel Teig auf zwei mit Backpapier belegten Blechen zu Ovalen von je ca. 7 x 11 cm ausstreichen. Mit Mohn bestreuen.

Backen:

ca. 10 Min. im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort mit einem Spachtel lösen und mit der Mohnseite nach unten auf ein Wallholz oder eine saubere Flasche legen, auskühlen.

Service

Servieren:

Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, in den Tuiles anrichten.

Lässt sich vorbereiten:

Die Mohn-Tuiles ca. 2 Wochen im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Nährwert pro Stück:

6 g Fett
2 g Eiweiss
16 g Kohlenhydrate
523 kJ (125 kcal)