

## Joghurtmousse mit Hagebuttensauce



### Zubereitungszeit

30 Minuten + auskühlen lassen + ca. 3 Stunden kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 360 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 37 g

### Tipps zu diesem Rezept

- [Hagebuttenmark](#)

### Zutaten für 4 Portionen

4 Gläser à ca. 2 dl

4 Blatt Gelatine

400 g Joghurt nature

50 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1.5 dl Vollrahm

100 g reines Hagebuttenmark ohne Zucker (siehe Tipp)

4 EL Wasser

1 EL Williams

ca. 2 EL Puderzucker

2 Msp. Zimt

#### Sesamkrokant

30 g Zucker

20 g Sesamsamen

### Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine tropfnass in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Wenig Joghurtmasse dazugeben und mit der Gelatine mischen. Zur restlichen Joghurtmasse geben, gut verrühren. Kühl stellen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Rahm steif schlagen und darunterheben. Joghurtmousse in Gläser füllen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.
2. Für den Krokant Zucker und Sesam in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldgelb rösten. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.
3. Mark, Wasser, Williams und Puderzucker verrühren. Mit Zimt und Puderzucker abschmecken. Zum Servieren Hagebuttensauce auf die Mousse geben. Sesamkrokant darüberbröseln.