

JOGURTMOUSSE



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2½ Stunden

Für 4 Personen

- 180 g Jogurt nature
- 200 g Halbfettquark
- 100 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 1,8 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 2 Eiweiss, steif geschlagen



ZUBEREITUNG

- 1 Jogurt, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig rühren.
- 2 Gelatine gut ausdrücken. Mit 2 EL Wasser im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
- 3 2 EL Jogurtmasse mit dem Schwingbesen zur Gelatine rühren.
- 4 Gelatinemasse unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Jogurtmasse geben. Kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist.
- 5 Rahm und Eischnee mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen. Mousse, nach Belieben mit einem Spritzsack, in Gläser oder Tassen füllen. Zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.

Statt in Gläser die Mousse mit einem oder zwei Esslöffeln in der typischen Form von Quenelles (Klösschen) auf Desserttellern servieren.