



Zitronen Joghurt Mousse

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten Zitronen-Sirup:

- 4 Zitronen
- 100 Zucker
- 100 ml Wasser

Zutaten Joghurt-Zitronen-Mousse (4 Portionen):

- 5 Blätter weiße Gelatine
- 300 g Bergbauern Naturjoghurt
- 250 g Bergbauern Schlagobers
- 10 EL Zitronen-Sirup
- 4 EL Zucker
- Essbare Bio-Zitronenschale und Himbeeren zum garnieren



Zubereitung Zitronen-Sirup:

1. Bei den Zitronen die Schale entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Zitronenfilets, sowie den aufgefangenen Saft gemeinsam mit dem Zucker und dem Wasser in einen Kochtopf geben.
2. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Zitronen Joghurt Mousse:

1. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend leicht ausdrücken.
2. Die Gelatine in dem noch warmen Zitronensirup erwärmen und vollständig auflösen. 4 EL Joghurt mit einem Schneebesen unter die Gelatine-Zitronen-Mischung rühren und dann das übrige Joghurt und den Zucker unterrühren.
3. Den Schlagobers steif schlagen und behutsam unter die Joghurt-Mischung heben.
4. Nun das Mousse in 4 Dessertgläser füllen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
5. Vor dem servieren mit Himbeeren und geraspelter Zitronenschale garnieren.

