

Rezept Erdbeer-Mousse mit Joghurt

Rezept Erdbeer-Mousse mit Joghurt

Diese Erdbeer-Mousse mit Joghurt ist dank des Joghurts noch sehr leicht und daher ideal für den Sommer.

Zutaten:

500 g Erdbeeren
2 EL Orangensaft
100 g Zucker (je nach Süße der Erdbeeren)
300 g Naturjoghurt
6 Blatt Gelatine
300 ml süße Sahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, die Stielansätze abschneiden und die Erdbeeren in eine hohe Schüssel geben.

In einer weiteren Schüssel die Gelatine für 10 min in kaltem Wasser einweichen lassen.

Nun den Orangensaft sowie den Zucker zu den Erdbeeren geben und mit einem Pürierstab zerkleinern.

Anschließend den Joghurt zugeben und die Erdbeermasse solange pürieren, bis ein feiner Schaum entsteht.

Die eingeweichte Gelatine nun etwas ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Hitze solange unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine auflöst.

Den Topf vom Herd nehmen und mit einigen Löffeln des Erdbeerpürees glatt rühren.

Sobald die Gelatinemasse etwas abgekühlt ist, den Rest des

Erdbeerpürees untermengen.

Das Erdbeer-Mousse mit Joghurt nun für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Die Sahne schließlich steif schlagen und unter die Erdbeer-Mousse mit Joghurt heben.

Erdbeer-Mousse mit Joghurt schließlich erneut in den Kühlschrank stellen, bis sie eine feste Konsistenz hat.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Erdbeerrezepten](#)