

Holunderblüten-Joghurt-Mousse

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



© Rosemarie Haider

Zutaten

100 ML	Holundersirup
250 ML	Naturjoghurt
50 G	Zucker
	Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
5 BLATT	Gelatine
200 ML	Schlagobers

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zubereitung

1. Für das Holunderblüten-Joghurt-Mousse das Naturjoghurt mit Staubzucker, Vanille, Holundersirup und Zitronensaft glattrühren.

Auch in die Joghurt-Masse können abgerebelte Hollerblüten eingemischt werden.

2. Die eingeweichte Gelatine mit einem kleinen Teil der Masse erwärmen und die restliche Masse begeben.
3. Das steif geschlagene Obers locker unterheben, in schmalen Formen abfüllen und kaltstellen.

Das Mousse kann mit frischen Früchten der Saison garniert werden.