

Hier und heute



Joghurtmousse mit Erdbeeren

Konditormeister Marcel Seeger liebt Erdbeeren und macht aus der Saisonfrucht zusammen mit griechischem Joghurt eine verführerische Kreation: Seine Joghurtmousse mit Erdbeeren ist ein köstliches, fruchtig-frisches Dessert im Glas.

Rezept

Joghurtmousse mit Erdbeeren

von Marcel Seeger, Menge für 6 Dessertgläser à circa 200 ml

Zutaten

- 300 g griechischer Joghurt
- 20 g Vanillezucker
- 20 ml Limettensaft
- 20 ml Orangensaft
- 250 g Sahne, aufgeschlagen
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 240 g Erdbeeren
- 30 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Würfel mit Puderzucker vermischen und kurz stehen lassen. In jedes Dessertglas so viele Erdbeerwürfel einfüllen, dass der Boden bedeckt ist.

In einer Schüssel Joghurt, Vanillezucker, Limettensaft, Orangensaft und Salz verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Joghurtmousse auf den Erdbeerwürfeln in den Gläsern verteilen, dann die Gläser mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Mousse gut durchkühlt. Nach der Kühlphase die Mousse-Oberfläche mit den restlichen Erdbeerwürfeln dekorieren.

Tipps

Für ein intensiveres Aroma kann man zusätzlich etwas Abrieb der Limettenschale mit unter die Mousse geben.

Wer mag, kann noch ein frisches Minzblättchen auflegen oder die Erdbeerwürfel mit etwas gemahlenem grünen Pfeffer bestreuen.