



## Sauerrahm-Mousse

4-6 Portionen

200 g saure Sahne  
200 g Schlagsahne  
200 g Joghurt  
3 Eier  
80 g Zucker  
6 Blatt Gelatine  
1 Zitrone

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen  
Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen  
Schlagsahne steif schlagen

Die Gelatine ausdrücken und in wenig heißem Wasser vollständig auflösen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Joghurt und saure Sahne unterheben. Diese Masse löffelweise zur aufgelösten Gelatine geben und immer wieder gut verrühren. Dann die Gelatine-Masse zur Joghurt-Masse geben und wieder gut verrühren. Kalt stellen, und wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dazu ein Obstspiegel, frisches Obst, Obstsalat oder karamellisiertes Obst.