



## Joghurt-Holunderblüten-Mousse

6 Portionen

300 g Sahnejoghurt (griechisch!)

250 ml Sahne

ca. 100 ml Holunderblütensirup (Saint Germain)

2 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Sahne steif schlagen

Joghurt mit Holunderblütensirup abschmecken. Probieren! Die Gelatine in ganz wenig heißem Wasser auflösen. Löffelweise Joghurt zugeben und verrühren. Die abgekühlte Gelatinemasse zum restlichen Joghurt geben und gut verrühren. Sahne unterheben und kalt stellen, bis die Mousse fest ist. Mit gezuckerten Erdbeeren servieren.