



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.