



## *Rezeptkarte*

# Griechische Joghurtmousse mit Backstube - Zitrus und Himbeeren

# Griechische Joghurtmousse mit Backstube - Zitrus und Himbeeren

## Zutaten (4 Personen):

65 g Orangensaft, 65 g Zucker, 1 Blatt Gelatine,  
30 g weiße Schokolade, ½ TL Backstube - Zitrus,  
130 g griechischer Joghurt, 160 g Sahne, 400 g Himbeeren,  
30 g Puderzucker, 20 ml Grand Marnier, Minze

## Zubereitung (ca. 30 Minuten plus 2 Stunden zum Durchkühlen):

Für die Mousse die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft leicht erwärmen und den Zucker sowie die weiße Schokolade darin auflösen. Nun den halben Teelöffel Backstube - Zitrus sowie die gut ausgedrückte Gelatine ebenfalls dazugeben und umrühren. Den griechischen Joghurt in eine kalte Schüssel geben und die flüssige Mischung mit einem Schneebesen unterrühren. Die Sahne in eiskaltem Zustand steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. In schöne Gläser, Becher oder Schalen füllen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Grand Marnier zu einer Soße mixen.

Die Himbeeren auf der Joghurtmousse verteilen und mit der Soße leicht übergießen.

Mit Minze ausgarnieren und servieren.