

Joghurtmousse

Zutaten:

200 ml Joghurt
200 ml Schlagobers
60 g Staubzucker
4 Stk. Gelatineblätter
2 EL Rum
Zitronenschale

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und Schlagobers aufschlagen. Staubzucker, Joghurt und Zitronenschale vermischen. Rum erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Etwas Joghurtmasse zur Gelatine geben, verrühren und dann zur restlichen Joghurtmasse leeren und verrühren. Geschlagenes Obers unterheben und in eine Form einfüllen. Ca. 2 h den Kühlschrank stellen. Danach Nockerln ausstechen.

Heiße Beersauce:

250 g Beeren
20 g Zucker
50 ml Wasser

Alle Zutaten aufkochen. Eventuell mit 1 TL Mehl abbinden oder pürieren.

Praxistipp von Dipl. Päd. Elisabeth Glauningner BEd

