



Vanilla-Mousse mit Himbeersauce

Zutaten

- 5 Blätter weiße Gelatine
- 500 g Vanille-Joghurt, 1,5% Fett
- 40 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 300 g Himbeeren, tiefgefroren
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Pistazienkerne
- 6 Minzeblättchen

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. In einer Schüssel Vanille Joghurt mit Puderzucker glattrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei geringer Wärmezufuhr auflösen. Mit 1/4 der Joghurt-Masse zügig verrühren und anschließend mit der restlichen Joghurt-Masse glattrühren und 20 Min. kaltstellen.
3. In einer Schüssel Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Joghurtmasse heben und weitere 30 Min. kaltstellen.
4. Inzwischen für die Himbeersauce Himbeeren in einem Topf mit Zucker und Wasser aufkochen lassen. Mit dem Schneidestab pürieren und mit Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken.
5. Von dem Vanille-Mousse Nocken abstechen, mit der Himbeersauce auf Tellern anrichten. Pistazienkerne klein hacken. Mousse mit Pistazien und Minzblättchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	275 kcal
Fett	14 g
Protein	6 g

🕒 64 Minuten

⊕ 6 Portionen