

Mango-Joghurt-Mousse

Für zwei Personen

2 weiche Mangos 1 Zitrone 2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker 5 Blätter weiße Gelatine 250 g Vollmilch-Joghurt
100 g Schlagsahne

Die Gelatine etwa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft, den Zucker und den Vanillezucker miteinander verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf vorsichtig auflösen. Drei Esslöffel vom Joghurt unter die Gelatine rühren, anschließend alles unter den restlichen Joghurt rühren. Die Masse etwa zehn bis 15 Minuten kalt stellen, bis der Joghurt zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Die Mangos schälen, vom Kern lösen und kurz pürieren. Die Joghurt-Mousse in Dessertgläser füllen, eine Schicht Fruchtmousse darüber geben und servieren.

Cornelia Schallmaier am 02. Januar 2014