

Joghurt-Brombeer-Mousse

Für zwei Personen

350 g Brombeeren	1 Orange	300 g griechischer Joghurt (10 %)
40 ml Orangenlikör	200 g Sahne	7 Blätter Gelatine
100 g brauner Zucker	60 g Zucker	6 EL Sesam

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Brombeeren verlesen. Einige Beeren zur Deko für später beiseitelegen. Die Orange waschen, trocknen und die Orangenschale fein abreiben. Anschließend den Saft auspressen. Die restlichen Brombeeren mit dem braunen Zucker, Orangensaft, und -schale und dem Likör in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. In einer Schüssel die Hälfte des Brombeerpürees mit Joghurt glatt verrühren, die andere Hälfte beiseite stellen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Wasser bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Mit sechs Esslöffeln Joghurtmasse verrühren, anschließend unter den restlichen Joghurt rühren. Etwa zehn Minuten kalt stellen. Danach die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zucker in einer anderen Pfanne karamellisieren, dann Sesam mit dem Zucker verrühren, auf Backpapier abkühlen lassen. Zuletzt ein Stück Sesamkrokant zum Garnieren abbrechen.

Die Joghurtmasse abwechselnd mit dem übrigen Brombeer-Püree in Dessertgläsern schichten, mit den Brombeeren und dem Sesamkrokant garnieren und servieren.

Mirko Roberto Andersen am 13. Oktober 2016