

Joghurt-Mousse mit Brombeeren

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 g griech. Joghurt
30 ml Milch	8 EL Zucker	1 Bio-Zitrone
500 g Brombeeren	200 ml Sahne	8 Wan-Tan-Blätter
ca. 200 g Frittierfett	Puderzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Joghurt glatt rühren. Milch aufkochen, 2 EL Zucker und Vanillemark zugeben, eingeweichte Gelatine darin auflösen, unter den Joghurt ziehen. Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Joghurtmousse-Masse mit etwas Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Die Masse in eine Schüssel oder einzeln in Gläser abfüllen und kalt stellen. 250 g Brombeeren mit ca. 5 EL Wasser und 2 EL Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren, dann nochmals mit Zucker abschmecken. 3 EL Zucker in einem Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen, mit der Sahne ablöschen, köcheln lassen, bis der Karamell sich wieder aufgelöst hat. 250 g Brombeeren zugeben und kurz aufkochen. Die WanTan –Blätter im heißen Fett goldbraun frittieren, herausnehmen und noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese auf Tellern anrichten und Karamell-Brombeeren und etwas Brombeermark angießen, die frittierten WanTan-Blätter dazu reichen. Wenn die Mousse ins Glas abgefüllt würde darauf einfach etwas Brombeermark und Karamell-Brombeeren geben und die Wan-Tan –Blätter dekorativ obenauf geben.

Jacqueline Amirfallah 28. November 2012