

Joghurt-Mousse mit Papaya, Blaubeeren und Crumble

Für 2 Personen

50 g Heidelbeeren	50 g Papaya	Bio-Zitronen-Abrieb
1/3 Bund frische Minze	150 g griechischer Joghurt (20%)	50 g Sahne
1 EL Milch	1/2 TL Agar-Agar	1 EL Agavendicksaft
1/4 Vanilleschote		

Für den Crumble:

1 TL Kürbiskerne	2 TL Kokosflocken	1 TL Sonnenblumenkerne
1 TL Cashewkerne	1 TL Mandelsplitter	1 TL Ahornsirup
1 TL Honig		

Die Milch mit dem Agar-Agar vermengen und in einem kleinen Topf erhitzen, kurz aufkochen lassen und auflösen. Den Joghurt, den Agavendicksaft, Zitronenabrieb, Vanillemark und Agar verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Das Mousse auf sechs hohe Gläser verteilen und kalt stellen.

Alle Zutaten für den Crumble vermengen und im Backofen bei 160°C (Umluft) fünf Minuten lang rösten.

Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Papaya grob würfeln. Die Blaubeeren waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Zum Anrichten die Papayastücke und die Blaubeeren auf der Mousse schichten. Den Crumble oben darauf verteilen.

Martin Baudrexel am 21. April 2015