

Joghurtmousse mit Beeren

Zutaten:

250 g Joghurt (fettarm)
200 g Frischkäse
2 EL Zitronensaft
100 g Zucker
100 ml Orangensaft
200 g Schlagsahne
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
1 Glas Beerencocktail (alternativ frische Beeren)

Zubereitung:

- Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft verrühren.
- Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Gelatinemischung in den Orangensaft einrühren.
- Käse - Joghurtmasse mit dem Orangensaft verrühren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Die geschlagene Sahne unter die Joghurtmasse heben.
- Mousse in vier Dessertschälchen füllen.
- Mindestens vier Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren die Cocktailmischung über die Mousse geben.