

Mousse aux fruits

Zutaten für 4 Personen

250	g	Joghurt nature	
250	g	Früchtemark (Pulpe)	(300 – 350 g reife Früchte, klein schneiden, aufkochen, pürieren und durch Sieb streichen).
80	g	Zucker	Zutaten mischen
4	Bl	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit etwas Pulpe und Joghurt mischen. Das Ganze leicht erhitzen und unter stetem Rühren zurück zur anderen Masse geben. Kühl stellen und warten, bis die Masse am Rand leicht anzieht.
4	dl	Schlagrahm	Steif schlagen und vorsichtig unter Pulpe ziehen. In eine Schüssel füllen und ca. 3 Std. kühl stellen.