

Griechische Joghurt Mousse mit Honignüssen von

Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.habe-ich-selbstgemacht.de/griechisches-joghurt-mousse-mit-honignuessen/>

600 g Jogurt	griechischer Joghurt
6.0 dl Rahm	
1.0 Stück Vanilleschote	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
5.0 g Gelatine	Alternative 5 gr Agar Agar
200 g Himbeeren	
100 g Nüsse gehackt	
10 g Honig	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Alternativ das Agar-Agar mit 4 EL griechischem Joghurt vermengen und kurz aufkochen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mit der aufgelösten Gelatine unter den Joghurt rühren. Das Mark einer Vanilleschote ausschaben und ebenfalls untermischen.

Die Himbeeren auftauen und mit einer Gabel zerdrücken (ein paar Himbeeren als Deko übrig lassen) . Wenn ihr keine Körnchen haben möchtet, dann könnt ihr die Himbeeren durch ein Sieb streichen (passieren).

Die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend mit dem Honig vermischen.

Nun die unterschiedlichen Schichten in vier (ca. 0.25ml) oder 6 kleinere schöne Gläser füllen. Nun für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren noch mit frischen Himbeeren und ein paar Nüssen in Honig dekorieren.