

## Joghurt-Mousse mit Erdbeeren

---

### Zutaten

- Joghurt-Mousse: 2 Erdbeerjoghurt (je 180 g), 1 Zitrone, abgeriebene Schale und ½ EL Saft, 1 EL Akazienhonig, 2 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft, 2 EL siedendes Wasser, 1 Becher Vollrahm (1,8 dl), steif geschlagen
- Erdbeeren: 2 – 3 EL Zitronensaft, 1 – 2 EL Vollrohrzucker, 250 g Erdbeeren
- Garnitur: 2 EL Pistazien, fein gehackt, Erdbeer- oder Zitronenmelisseblättchen

### Zubereitung

- Mousse: Alle Zutaten bis und mit Honig in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, zur Joghurtmasse rühren. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen, bis die Masse erst am Rand leicht fest ist, glattrühren. Schlagrahm darunterziehen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Erdbeeren: Zitronensaft und Zucker gut verrühren. Erdbeeren in feine Scheibchen schneiden, zugeben, mischen, mindestens ½ Stunde zugedeckt marinieren.
- Servieren: Von der Mousse mit 2 heiss abgespülten Löffel Klösse formen, auf Teller verteilen, mit den Pistazien bestreuen. Die marinierten Erdbeeren daneben anrichten.