

Weihnachtsbacken Rezepte

Limetten Joghurt Mousse

Gattung: Nachtisch, Backen, Joghurt, Limette, Mousse, Weihnachten

8	weiße Gelatine,	1	Vanilleschote oder
6	Limetten (Saft),	1 Pack.	Vanillezucker,
4	Eier,	200 g	Joghurt,
125 g	Zucker,	1	Spritzer Salz

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und danach gut ausdrücken.

Von den Limetten die Schale abschälen und in feine Streifen schneiden. Im Wasserbad den Limettensaft zusammen mit dem Eigelb, Vanillemark und dem Zucker schaumig rühren. Die ausgedrückten Gelatineblätter darunter rühren bis sie aufgelöst sind. Dann zum Abkühlen ins eiskalte Wasser stellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und unter die Limettencreme mischen. Den Joghurt unterrühren und die Creme weiter im kalten Wasser schlagen.

Das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unter die Limettencreme ziehen. Über Nacht kalt stellen.