

# Joghurtmousse mit Brombeeren



4 Blätter Gelatine

½ Limette

300 g Naturjoghurt\*

75 g Zucker

250 g Schlagrahm\*

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Brombeeren

Ev. Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker, Limettensaft und abgeriebene Schale gut verrühren. Gelatine tropfnass in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Wenig Joghurtmasse dazugeben und mit der Gelatine mischen. Zur restlichen Joghurtmasse geben, gut verrühren. Kühl stellen, bis die Creme beginnt fest zu werden. Inzwischen Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Masse heben. Joghurtmousse in die Gläser füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren Brombeeren mit etwas Zucker pürieren, auf die Mousse verteilen.

\*In der Milchhütte erhältlich