

Joghurtmousse auf frischen Erdbeeren an Holunderespuma

Joghurt-Limetten-Mousse:

4 Blatt Gelatine
300 g Joghurt
1 1/2 Limetten
1 EL Honig
200 g Schlagobers

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 g Joghurt mit Saft und Abrieb von 1 1/2 Limetten sowie 1 EL Honig verrühren. Gelatine schmelzen lassen mit der Joghurtmasse vermengen und kalt stellen. 200 g Schlagobers schlagen und unter die bereits leicht gekühlte Masse unterheben. Kalt stellen für ca 3 Stunden.

Holunderespuma:

1 1/2 Blatt Gelatine
150 ml Hollundersirup
50 ml Sahne
Isi-Flasche

1 1/2 Blatt Gelatine einweichen.
150 ml Hollersirup mit 50 ml Sahne mischen.
50 ml Wasser erwärmen und Gelatine darin auflösen.
Hollersahne mit aufgelöster Gelatine vermischen und in Isi-Flasche (0,5l) füllen.
2 Kapseln eindrehen und kalt stellen.

Dekoration:

500 g Erdbeeren
4 Blatt Minze

Erdbeeren vierteln und mit etwas Staubzucker marinieren.

