



Joghurt-Topfen-Mousse

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 Becher Naturjoghurt (180 g)
- 100 g Mascarino
- 250 g Topfen
- 120 g Staubzucker
- 4 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 250 g Beerenmischung (tiefgekühlt)
- 3 EL Zucker
- Minzeblätter

Zubereitung:

Joghurt, Mascarino, Topfen und Staubzucker zu einer glatten Masse verrühren. Zitronensaft und Zitronenschale einrühren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, über Dampf schmelzen und in die Masse einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Mousse ca. 3 Stunden kalt stellen (kann auch über Nacht stehen). Die Beerenmischung erwärmen und mit 3 EL Zucker süßen. Auf Teller mit Minzeblättern anrichten und garnieren.