

## Beeren - Mousse auf Beeren

Für 6-8 Portionen

### Mousse:

4 Blatt Gelatine	mindestens 10 Min. in kaltem Wasser einweichen
300g Beeren	pürieren, evtl. sieben
2-3EL Puderzucker	zugeben
Evtl. wenig Zitronenschale	dazu reiben
180g Naturejoghurt	zugeben, verrühren
½ dl Wasser	in eine kleine Pfanne geben, aufkochen

Eingeweichte Gelatine in der heissen, aber nicht kochenden Flüssigkeit auflösen. Inhalt der Pfanne zur restlichen Masse geben und gut verrühren. Kalt stellen, bis der Rand fest wird.

2dl Rahm	schlagen, vorsichtig unterheben, und kühlstellen
----------	--

### Salat:

150g Beeren	rüsten, in Schüssel geben
1-2EL Puderzucker	dazu geben, vorsichtig mischen

Salat auf tiefen Tellern oder in Gläsern anrichten. Mousse in Spritzsack füllen und darauf dressieren. Mit Pfefferminzblättern garnieren.

### Tipp:

*Das Mousse kann auch mit Zitronen, Orangen oder Grapefruits zubereitet werden. Dazu passen die lauwarmen Schoggiküchlein.*

Andrea Schwyn2015