

## Grapefruit - Mousse

Für 6-8 Portionen

4 Blatt Gelatine	mindestens 10 Min. in kaltem Wasser einweichen
2dl Grapefruitsaft	auspressen, evtl. sieben ½ dl davon in eine kleine Pfanne geben
2-3EL Puderzucker	zugeben
Evtl. wenig Grapefruitschale	dazu reiben
180g Naturejoghurt	zugeben, verrühren

½ dl Grapefruitsaft in der Pfanne 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
----------	--

Auf tiefen Tellern anrichten oder in Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Mit Grapefruitschnitzen garnieren.

### **Tipp:**

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

## Lauwarme Schokoladenküchlein

Für 6-8 Portionen

80g Milkschokolade	in Pfanne geben
80g dunkle Schokolade	
2EL Espresso	zugeben, auf kleiner Stufe schmelzen, gut verrühren, leicht auskühlen lassen
1dl Vollrahm	
1 Msp. Zimt	
40g Zucker	in Schüssel geben, mit Mixer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist (ca. 5 Min.) Schokolade zugeben, nochmals gut verrühren
2 Eier	
40g Mehl	darunter heben

Masse in bebutterte und bemehlte, ofenfeste Förmchen geben.

**Backen:** ca. 15 Min. im auf 180°C vorgeheizten Ofen. Die Küchlein müssen innen noch flüssig sein.