

# Joghurt – Mousse

Luftig – sahnige Mousse. Schmeckt köstlich pur oder mit Fruchtsoße verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für 4 Personen

300g Joghurt (laktosefrei)

3 EL Puderzucker

3 Blatt Gelatine

200g Sahne

1. Die Sahne steif schlagen. Joghurt mit Puderzucker verrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken und mit 3 EL heißem Wasser auflösen. Das Gelatinewasser rasch mit dem Joghurt verrühren.
3. Die Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in Dessertschälchen füllen und einige Stunden kalt stellen.

**Fruktosearm – Tipp:** Anstatt Puderzucker 4 EL Reissirup verwenden.