

Safran- Joghurt Mousse

Zutaten

Für 4 Personen

- Mousse
- 1 Orange
- ¼ TL Safran
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 4 Blätter Gelatine
- 2 Becher Naturjoghurt (180 g)
- 2 dl Rahm
- 2 Eiweisse
- 1 El Zucker



Zubereitung

Die Orangenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Schale und den Saft mit dem Zucker aufkochen und sirupartig einkochen, dann leicht abkühlen lassen.

Den noch warmen Sirup mit dem Eigelb zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen, dies dauert einige Minuten.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist.

Das Joghurt mit der Ei creme verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem Pfännchen bei kleinster Hitze auflösen. Einige Löffel Joghurtcreme dazu rühren, dann diese Mischung unter die restliche Creme schlagen. Kühl stellen, bis die Joghurtcreme dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm steif schlagen. Das Eiweiss schaumig schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Eiweissmasse steif ist. Zuerst den Rahm dann das Eiweiss unter die Joghurtcreme ziehen. In einer Form oder Portionenförmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger Dosiert werden

Ä GUETÄ

Schneiders-Safran
Gummösli 94, 3663 Gurzelen
Tel. +41 79 732 45 03
info@schneiders-safran.ch
www.schneiders-safran.ch