

Joghurt-Rhabarber-Mousse

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

- 375 g Rhabarber, gerüstet, klein gewürfelt
- ½ Zitrone, Saft
- 3 EL Grenadinesirup
- 2 Beutel Hagebuttentee
- 4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 70 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt, nach Belieben
- 180 g Joghurt nature
- 1.5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 2 Eiweiss, steif geschlagen



Zubereitung

Zubereiten: 35min

Kühl stellen: 3h

Auf dem Tisch in: 3h35min

1. Rhabarber, Zitronensaft und Sirup in einer Pfanne gut mischen. Teebeutel beifügen. Aufkochen, zugedeckt 5–10 Minuten weich köcheln. Teebeutel entfernen.
2. Rhabarber pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren zum heissen Pürée geben. Zucker, Vanillezucker und nach Belieben Zimt dazurühren. Leicht auskühlen lassen. 4 EL davon für die Garnitur beiseitestellen.
3. Joghurt unter das restliche Rhabarberpürée mischen. Rahm und Eischnee darunterziehen.
4. In Gläser füllen. Je 1 EL des beiseite gestellten Pürées daraufgeben, marmorartig verzieren. Mousse zugedeckt 3–4 Stunden kühl stellen.

Energie: 1160kJ / 277kcal, Fett: 15g, Kohlenhydrate: 30g, Eiweiss: 5g