

## JOHANNISBEER-JOGHURT-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE

Zutaten:

2	Eigelb
60 g	Staubzucker
	Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
2	Becher Joghurt nature
4	Blatt Gelatine, eingeweicht
75 g	Johannisbeeren
2 dl	Rahm oder Halbrahm

Sauce:

250 g	Himbeeren
50 g	Puderzucker
1	Gläschen Kirsch
	einige Tropfen Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Staubzucker zu einer dicklichen Crème rühren. Zitronensaft und -schale, das Joghurt und die aufgelöste und gut ausgedrückte Gelatine daruntermischen und kühl stellen. Sobald die Crème zu gelieren beginnt, die Johannisbeeren und den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen, kühl stellen und erstarren lassen. Für die Sauce ein Viertel der Himbeeren beiseite stellen. Die restlichen zerdrücken und durch ein Sieb streichen. Mit dem Puderzucker, dem Kirsch und Zitronensaft vermischen und die beiseite gelegten Beeren darunterziehen. Die Sauce auf vier Teller verteilen, die Johannisbeermousse mit einem Löffel abstechen und darauflegen. Nach Belieben mit einigen Pfefferminz- oder Zitronenmeliseblättern garnieren.