

Erdbeer-Mascarpone-Mousse mit Yogurette

🕒 20 Minuten ⚙️ ca. 1-2 Stunden 🍴 6 Gläser

Zutaten

Für die Mousse:

- 150 g Mascarpone
- 200 g Naturjoghurt (0,1 %)
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Riegel Yogurette, in kleine Stücke geschnitten
- 100 g Sahne
- 150 g Erdbeeren (plus 1 EL Puderzucker für die Erdbeeren)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Andicken)

Für die Dekoration:

- Gehackte Nüsse (z. B. Haselnüsse oder Mandeln)
- Frische Erdbeeren oder andere saisonale Beeren
- 2 Riegel Yogurette (als Hasenohren)



Utensilien

Pürierstab, Schüsseln, Handrührgerät, Messer, Schneidebrett

Zubereitung

Erdbeerswirl vorbereiten:

- Die Erdbeeren pürieren und mit 1 EL Puderzucker vermischen. Beiseitestellen.

Mascarpone-Mischung:

- Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Vanilleextrakt und das Puddingpulver in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis alles cremig ist.
- Die kleinen Stücke Yogurette vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben

Sahne schlagen:

- Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

Erdbeer-Mascarpone-Mousse mit Yogurette

Anrichten:

- Die Mascarpone-Mousse gleichmäßig in Gläser füllen.
- Den Erdbeerswirl auf die Oberfläche der Mousse gießen, sodass er oben sichtbar bleibt. Mit einem Löffel oder Stäbchen vorsichtig marmorieren, um ein hübsches Muster zu erzeugen.

Dekorieren:

- Die gehackten Nüsse auf die Mousse streuen.
- Die Riegel Yogurette als Ohren in die Mousse stecken, sodass sie sichtbar sind.
- Mit frischen Erdbeeren oder anderen Beeren garnieren.

Kühlen:

- Die Gläser im Kühlschrank für mindestens 1-2 Stunden kaltstellen, damit die Mousse fest wird.