Mohnmousse

Kategorien: Buffets, Desserts, Diabetiker, Obstküche, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1-2 Vanilleschoten
4-5 EL Mohnsamen
ca. 4 EL Zucker (oder Süßstoff für Diabetiker)
200g Schlagobers
800g Naturjoghurt
Orangenspalten zum Garnieren

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen.
Vanillemark mit Mohn und Zucker im Blitzhacker fein mahlen (wenn der Mohn bereits gemahlen ist, die Zutaten nur gut vermengen).
Schlagobers cremig (nicht steif!) aufschlagen.
Joghurt mit der Mohnmischung verrühren und Obers unterheben.
Ein Sieb mit Küchentuch auslegen, die Joghurt-Schlagbers-Mohnmischung hineinfüllen und mit den Ecken des Küchentuchs abdecken.
Das Sieb in eine Schüssel hängen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Molke abfließen kann und eine luftige Creme entsteht.
Am nächsten Tag Nockerl ausstechen und die Mousse mit frischen Früchten (Orangen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren oder Pfirsichen) servieren.