

Joghurt-Mousse

Zutaten:

- **4 Blatt Gelatine**
- **½ Bio Zitrone**
- **200 g Joghurt**
- **200 g Magerquark**
- **100 ml Sahne**
- **60 g Zucker**
- **1 P. Vanillezucker**
- **2 EL Orangenlikör**
- **4 Orangen**
- **Pistazienkerne**

Zubereitungszeit:

15 min + 2 Std. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 6-8



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt & Quark verrühren. Sahne steif schlagen & zur Seite stellen. Die Zitrone heiß abwaschen & die Zitronenschale in die Joghurtmasse reiben. Zitrone auspressen, mit dem Zucker, 1 EL Orangenlikör in einen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken in die warme Flüssigkeit geben & schmelzen lassen. In die Joghurtmischung mit dem Handrührgerät rühren. Im Kühlschrank ca. 20 Min. leicht fest werden lassen, dann erst die Sahne unterziehen. Im Kühlschrank ca. 2 ½ Std. fest werden lassen.

Die Orangen schälen, kleinschneiden & auf Schalen verteilen, mit Orangenlikör beträufeln. Die Nocken mit 2 EL abstechen, auf die Orangen verteilen & mit Pistazienkernen bestreuen.