



## Passionsfrucht- Joghurt-Mousse mit Minz-Ananas

### Für die Mousse brauchen Sie:

- ⇒ 350 g Joghurt
- ⇒ 150 ml Passionsfruchtmark
- ⇒ 100 g Puderzucker
- ⇒ 3 Blatt Gelatine
- ⇒ 250 g Sahne, geschlagen
- ⇒ Mark einer Vanilleschote

### Für die Ananas nimmt man:

- ⇒ 200 g frische Ananas
  - ⇒ 3 Zweige frische Minze
  - ⇒ Die Schale einer Vanilleschote
  - ⇒ 1 EL Zucker
- ⇒ eventuell frische Erdbeeren,  
Puderzucker,  
ein Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Passionsfrucht und Zucker zusammen verrühren. Die ausgedrückte Gelatine mit 3 Esslöffeln dieses Pürees in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen. Den Rest des Pürees mit dem Joghurt, der Sahne und der Vanille verrühren. Nun 1/3 der Passionsfrucht-Joghurt-Masse zur aufgelösten Gelatine geben. Diesen Vorgang nennt man »angleichen«. Wenn man die Gelatine direkt in den kalten Joghurt geben würde, würde sie sofort fest werden und man erhält Fäden oder Klumpen der Gelatine in der Mousse. Die Mousse in kleine Stützformen, hier eignen sich Kaffeetassen, oder in 1 große Form geben und 1-2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Minz-Ananas die frische Ananas in kleine Würfel schneiden. Die Minzblätter von den Stengeln zupfen, in feine Streifen schneiden und mit der Vanilleschote und dem Zucker zusammen unter die Ananaswürfel geben. Alles 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn die Mousse fest ist, aus der Form stürzen. Mit der Minz-Ananas auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker und frischer Minze garnieren.

Wenn es tolle Erdbeeren gibt, kann man sie mit Puderzucker und Vanillezucker pürieren und über die Mousse träufeln.

Das ist ja soooo lecker,  
Ihre Rosa

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.