

Zitronenmousse auf Beerenspiegel

Zutaten: für 4 Personen

- 250g Magertopfen
- 2 Magerjoghurt
- Agavensirup
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Lemoncello (Zitronenlikör)
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- 10 Blatt Gelatine oder 2 Pkg. Agartine
- Beerenmischung frisch od. gefroren
- Zimt
- Evtl. Rum



Zubereitung:

- Topfen, Joghurt, Vanillezucker, Lemoncello und Saft und Schale der Zitrone verrühren und mit Agavensirup nach Geschmack süßen
- Gelatine bzw. Agartine nach Anleitung behandeln und in die kalte Masse einrühren
- Die Masse in eine kalt ausgespülte Silikonform oder mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und mind. 3 Stunden kaltstellen
- Beeren kurz aufkochen mit Zimt und je nach Geschmack einem Schuss Rum abschmecken, mit Agavensirup süßen und pürieren
- Zitronenmousse nach Festwerden stürzen und in Scheiben geschnitten mit Beerenmus servieren

Tipp: Im Fall, dass das Mousse nicht fest wird, servieren Sie es in Gläser gefüllt mit Beerenmousse und einem Minzblättchen

Durch einen geringen Fettanteil und dem Verwenden von Agavensirup als Alternative zu Zucker ein leicht bekömmliches Dessert !

Und nun gutes Gelingen!