

Tiroler Topfen-Joghurt-Mousse

Zutaten für 4 Portionen

250 g Topfen oder Sahnequark
80 g Puderzucker
200 g Joghurt
200 g Schlagsahne
4 Blatt weiße Gelatine
Saft einer Orange und einer Zitrone
1 ausgekratzte Vanilleschote

Zutaten für die Marillen-Röster:

500 g Aprikosen
1-2 EL Puderzucker
Saft einer Orange
Ein Schuss Marillenlikör
1 ausgekratzte Vanilleschote

Zubereitung Mousse:

- 1) Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Zusammen mit dem Puderzucker und dem Saft der Zitrone und Orange erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
- 2) Joghurt und Topfen mit dem Abrieb der Zitrone verrühren, Orangen-Gelatine-Saft zur Quarkmischung geben und cremig rühren
- 3) Kühl stellen, wenn die Masse fest wird, Sahne schlagen und unterheben.

Zubereitung Aprikosen-Röster:

- 1) Backofen auf 190 Grad Unter- Oberhitze vorheizen.
- 2) Aprikosen waschen, entkernen, vierteln und in eine Auflaufform legen.
- 3) Puderzucker und Orangensaft mit dem Schuss Marillenlikör dazu geben, Vanillemark und die ausgekratzte Stange hinzufügen.
- 4) Alles im Backofen 15 bis 20 Minuten rösten. Alternativ die Mischung im Topf zehn Minuten sanft köcheln lassen.

Alternative Beeren-Mix:

Himbeeren, Heidelbeeren, oder kleingeschnittene Erdbeeren waschen.
Die Topfen-Joghurt-Mousse in Gläschen füllen, Marillen-Röster oder Beerenmischung darüber schichten, mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Guten Appetit!