Geschichtete Joghurt-Mousse mit Ananas-Kompott



Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
Vanillinzucker	2 TL
Honig	3 EL
Weißwein, trocken	50 ml
Speisestärke	0.5 TL
Blattgelatine	2 St.
Joghurt, natur	250 g
Aprikosenkonfitüre	40 g
Zucker	1 EL
Schlagsahne	100 g
Minze, frisch	5 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und Fruchtfleisch klein würfeln. In einem Topf Ananaswürfel mit Vanillinzucker, Honig und Wein aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser verrühren, zum Ananaskompott geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Bis auf 4 EL Ananaskompott auf 4 Gläser verteilen.

3. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Joghurt mit Aprikosenkonfitüre und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe auflösen, 2 EL Joghurt unterrühren. Dann diese Masse zügig unter den übrigen Joghurt ziehen.

4. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Mousse auf das Ananaskompott in den Gläsern geben, mit übrigem Ananaskompott toppen und mind. 2 Std. oder über Nacht kühl stellen.

5. Minze waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen. Geschichtete Joghurt-Mousse mit Ananas-Kompott mit Minze garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	4 g