

Hier und heute



Limetten-Joghurtmousse mit Limettencrumble

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht ein luftig leichtes Sommerdessert: Limettenmousse mit Joghurt und knusprigem Limettencrumble.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 4 bis 6 Portionen

Zutaten für Limettencrumble

- 150 g Mehl, z. B. Weizenmehl 405
- 80 g kalte Butterwürfel
- 80 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- Abrieb ½ Bio Limette

Zubereitung

Zucker, Butter, Salz und Limettenabrieb zügig mit den Händen verkneten. Das Mehl dazugeben und die Masse zu Streuseln verarbeiten. Mindestens 30 Minuten kaltstellen. Dann bei 180°C Umluft ca. 18 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Streusel auf dem Backblech mit einem Löffel wenden. So bräunen sie gleichmäßig.

Zutaten für das Limettenmousse

- 200 g Joghurt
- Saft und Abrieb einer Limette
- 4 Blätter Gelatine, klar
- 40 g Zucker
- 400 g Schlagsahne
- Erdbeeren und Basilikum zur Garnitur

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Schlagsahne in einem kleinen Topf erwärmen. Die Sahne sollte nicht zu heiß werden. Gelatine ausdrücken und in der Sahne schlierenfrei verrühren.

Den Joghurt glattrühren und die Sahne-Gelatinemischung einrühren. Restliche Sahne mit Zucker steifschlagen. Die geschlagene Sahne unter die Joghurtmischung heben. Mit Saft und Abrieb und ggf. etwas mehr Zucker abschmecken. Mousse entweder auf Dessertgläser verteilen oder in der Schüssel abkühlen lassen. Mindestens vier Stunden kaltstellen. Mousse in einem Spritzbeutel, mit einem Eisportionierer oder Löffel auf einen Teller geben und mit Crumble, Erdbeeren und Basilikum garnieren. Den Löffel oder Eisportionierer am besten in heißes Wasser tauchen, bevor sie die Mousse damit auf den Teller setzen.

Tipp: Statt Limette können Sie auch Zitrone verwenden.