

## Zutaten:

500 g Joghurt (z.B 300 g griechisches und 200 g klassisches Joghurt)  
3 EL Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
4 Blatt Gelatine oder 6 g Agartine oder 6 g gem. Gelatine oder 1 Pkg. Instant Gelatine (20 g)  
350 ml Sahne  
Frische Früchte und Toppings nach Wahl

## Zubereitung:

- 1) Weicht die Gelatineblätter im kalten Wasser ein.
- 2) Rührt das Joghurt mit dem Puderzucker und Vanillepulver cremig.
- 3) Gebt die ausgedrückte Gelatine in einen Topf und löst sie bei niedriger Hitze auf (Stufe 1 von 9 reicht aus). In die flüssige Gelatine gebt ihr 1-2 EL von der Joghurtmischung, um einen so genannten Temperatenausgleich zu schaffen. Erst dann rührt ihr sie in die restliche Joghurtmischung ein.
- 4) Schlagt die Sahne steif und hebt sie unter das Joghurt. Die Creme füllt ihr um in Schüsseln, Gläsern mit Deckel oder eine große Schüssel, aus welcher ihr später Nockerl abstechen könnt – das ist Geschmackssache. Es dauert etwa 2-3 Stunden, bis sich daraus eine stabile, luftige Mousse gebildet hat.
- 5) Kurz vor dem Servieren schneidet ihr verschiedene Obstsorten in kleine Würfel und richtet sie zusammen mit der Mousse an. Nach Wunsch könnt ihr auch Himbeeren oder Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und die Mousse damit anrichten.

## Alternative Gelatine-Zubereitungsweisen:

**a) Zubereitung mit gemahlener Gelatine:** Weicht die gemahlene Gelatine in 2-3 EL kaltem Wasser ein, bis sie aufquell und löst sie bei geringer Hitze auf. In die flüssige Gelatine gebt ihr 1-2 EL von der Joghurtmischung, um einen so genannten Temperatenausgleich zu schaffen. Erst dann rührt ihr sie in die restliche Joghurtmischung ein.

**b) Zubereitung mit Agartine - pflanzlicher Gelatine:** Vermischt die Agartine mit ca. 100 ml Wasser (siehe Packungs-anleitung) und köchelt sie 2 min lang. In die flüssige Agartine gebt ihr 1-2 EL von der Joghurtmischung, um einen so genannten Temperatenausgleich zu schaffen. Erst dann rührt ihr sie in die restliche Joghurtmischung ein.

**c) Zubereitung mit Instantgelatinepulver bzw. Gelatine Fix:** Vermischt das Joghurt direkt mit dem Pulver und gebt erst zum Schluss Puderzucker, Vanillepulver und die geschlagene Sahne dazu.



### Sastojci:

500 g jogurta (npr. 300 g grčkog i 200 g klasičnog jogurta)  
3 kašike šećera u prahu  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
4 listića želatine ili 6 g agartine (biljna želatina) ili 6 g mljevene želatine  
ili 1 pak. instant želatine (20 g)  
350 ml slatkog vrhnja  
svježe voće po želji

### Priprema:

- 1) Listiće želatine potopite u hladnoj vodi.
- 2) Pomiješajte jogurt, šećer u prahu i vaniliju u prahu.
- 3) Želatinu rukama ocijedite i prebacite u šerpicu. Otopite je na laganoj vatri (1. stepen od 9 je dovoljan). U tečnu želatinu umiješajte prvo 1-2 kašike od smjese od jogurta kako biste izjednačili temperature sastojaka. Tek onda saspite ovu mješavinu u preostali jogurt.
- 4) Slatko vhnje istucite u šlag pa umiješajte u jogurt. Kremu saspite u čašice, zdjelice ili čak jednu veliku zdjelu ako želite da vadite noklice – to je stvar ukusa. Kremu stavite na hlađenje na jedno 2-3 sata. Toliko je potrebno da se stvori kremasti mousse pun zračnih mjehurića.
- 5) Prije serviranja izrežite razne vrste voća na sitne kockice i poslužite uz mousse. Po želji možete i ispirirati maline ili jagode, propasirati pa ovaj umak koristiti kako biste mousse obogatili dodatnom voćnom notom.

### Alternative za listiće želatine:

**a) Priprema sa mljevenom želatinom:** mljevenu želatinu rastopite u 2-3 kašike hladne vode pa sačekajte da nabubri. Otopite je na laganoj vatri (1. stepen od 9 je dovoljan). U tečnu želatinu umiješajte prvo 1-2 kašike od smjese od jogurta kako biste izjednačili temperature sastojaka. Tek onda saspite ovu mješavinu u preostali jogurt.

**b) Priprema sa agartinom/biljnom želatinom:** Agartinu pomiješajte sa 100 ml vode (pogledajte uputstvo na pakovanju) pa je kuhajte 2 min. U tečnu agartinu umiješajte prvo 1-2 kašike od smjese od jogurta kako biste izjednačili temperature sastojaka. Tek onda saspite ovu mješavinu u preostali jogurt.

**c) Priprema sa instant-želatinom:** Pomiješajte jogurt sa prahom iz kesice. Tek onda dodajte šećer, vaniliju u prahu i tučeni šlag.

