

Zarte Joghurt-Kokos-Mousse mit Aprikosen (4 Portionen)

Zutaten:

500 g reife Aprikosen
4 EL Orangensaft
250 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
6-8 EL Kokosmilch
4 EL brauner Zucker
etwas Limettenabrieb und -saft
100 ml Weihenstephan Schlagrahm
1 Eiweiß
30 g Baiser
einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und Haut abziehen. Aprikosen vom Kern schneiden, fein würfeln, mit Saft ca. 3 Minuten dünsten und kalt stellen.
2. Joghurt mit Kokosmilch, Zucker, Limettenabrieb und -saft pürieren. Sahne und Eiweiß jeweils steif aufschlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.
3. Joghurt-Kokos-Mousse und Aprikosen abwechselnd in Dessertgläschen schichten, Baiser zerbröseln und Dessert damit bestreuen. Mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Niveau: einfach