Ingwer – Joghurt – Mousse auf exotischem Chili – Fruchtsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schnell, einfach für die gestresste Hausfrau, eine wahre Vitaminbombe

Zutaten

- Für das Ingwer Mousse:
- 300 g Sahnejoghurt
- 5 El englische Orangen - Ingwerkonfitüre
- 3 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml geschlagene Sahne
- 4 El Zitronen oder Limettensaft
- Etwas Abrieb
- Für den exotischen Fruchtsalat.
- 400 – 500 g frische Ananas, Mango, Kumquats, Papaya, Karambole, Kiwi, Litchi etc., nach Marktangebot
- Etwas frische Zitronenmelisse für die Garnitur
- 4 Cl Orangenlikör wie: Grand Marnier oder Kirschwasser
- Etwas frisch gemahlenes Chili nach eigenem Geschmack, ev. 1 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ingwer Mousse:

Schritt2

Den Sahnejoghurt mit dem Zucker, Zitronensaft und Abrieb, der Konfitüre und einer Prise Salz verrühren.

Schritt3

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 3 – 4 min. einweichen, danach gut ausdrücken und erhitzen, verflüssigen. (Auf dem Herd oder auch in der Mikrowelle)

Schritt4

Zum Joghurt geben, unterziehen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.In Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen geben,

Schritt6

(Vorher kalt ausspülen, lässt sich besser stürzen) oder auch in eine hohe Auflaufform geben. (Da kann man schöne Nocken ausstechen)

Schritt7

3 – 4 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Schritt8

Der Chili – Fruchtsalat:

Schritt9

Die Früchte putzen, schälen und in gleichmäßig, mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt10

Etwa 100 g Ananas – und Mangofleisch pürieren, ev. mit etwas Honig nachsüßen, den Likör und Chili dazu geben und mit den Fruchtstücken mengen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das gestürzte Mousse (Vorher kurz in heißes Wasser halten)

Schritt13

in einem Kranz von exotischem Fruchtsalat setzen oder

Schritt14

p. P. 2 glatte Nocken auf dem Fruchtsalat anrichten und mit einem Melisseblättchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** schnelles

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-joghurt-mousse-auf-exotischem-chili-fruchtsalat/