



# Joghurtmousse im Mandel-Crepemantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, frisch, stimmig, saisonal und so... lecker

## Zutaten

- Für die Joghurtmousse:
  - 125 g Naturjoghurt
  - 70 g Zucker
  - 3 Eigelbe
  - Abrieb einer ½ Zitronenschale
  - Mark einer Vanillestange
  - 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
  - 150 g geschlagene Sahne
- Für den Crepemantel:
  - 50 g Mehl
  - 1 Ei
  - 60 g Milch
  - ½ TL Zucker
  - ½ Pack. Vanillezucker
  - 1 TL milden Rum
  - 50 g Mandelblättchen
  - 1 Prise Salz
  - Etwas Butter zum Crêpes backen
- Für den Blätterteig:
  - 75 g T. K. Blätterteig aus dem Supermarkt
  - Etwas Zucker
- Für die marinierten Erdbeeren:
  - 1 Schälchen vollreife Freilanderdbeeren
  - 2 Cl Cointreau oder Grand Marnier
  - Ev. etwas Zucker

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der karamalisierte Blätterteig.

### **Schritt2**

Den aufgetauten T. K. Blätterteig zunächst etwas dünner zu einem Rechteck ausrollen und in 6 x 8 cm große Plättchen schneiden.

### **Schritt3**

In den auf 170° C Heißluft vorgeheizten Backofen für 4 min. schieben, dann mit Zucker bestreuen. Goldgelb, knusprig, bei voller Oberhitze, in der obersten Schiene zu Ende fertig backen. Anschließend über Eck durchschneiden, portionieren.

### **Schritt4**

Der Mandel Crepemantel:

### **Schritt5**

Das gesiebte Mehl mit mit allen anderen Zutaten zu einem schlanken Crepeteig verrühren.

### **Schritt6**

Den Teig, In einer beschichteten Pfanne, mit wenig Öl oder Butter geben. Unter ständigen Drehen der Pfanne, den Teig möglichst dünn verteilen und einige Mandelblättchen darüber streuen.

### **Schritt7**

Leicht gebräunte, möglichst dünne Crepes heraus backen, einmal wenden und noch heiß auf der Rückseite in die Mandelnblättchen drücken.

### **Schritt8**

Die Joghurtmousse:

### **Schritt9**

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb auf einem heißen Wasserbad aufschlagen.

### **Schritt10**

Bis sich das Volumen erhöht hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### **Schritt11**

Die gut eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazu geben, zunächst auskühlen lassen. Mit dem Naturjoghurt verrühren und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben. In einen Spritzbeutel mit Rundtülle geben.

## **Schritt12**

Der Crepemantel:

## **Schritt13**

Nunmehr 3 Stück Mandelcrepes auf Klarsichtfolie überlappend legen, so dass eine kleine Fläche entsteht.

## **Schritt14**

Die Joghurtcreme üppig aufspritzen und Alles mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen. 1 Stund kalt legen, anziehen lassen.

## **Schritt15**

Die marinierten Erdbeeren:

## **Schritt16**

Die Erdbeeren waschen und putzen, etwa  $\frac{1}{4}$  der Gesamtmenge, die weniger Schönen pürieren. Den Rest halbieren oder vierteln; je nach Reifegrad zuckern und mit dem Orangenlikör marinieren.

## **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt18**

Die Joghurtcrepes vorn und hinten begradigen, abschneiden. Pro Portion zwei gleichmäßige schräge Stücke schneiden, „mittig“ anrichten. Die Erdbeeren drum herum placieren, ebenso zwei Stück knuspriger Blätterteig.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Sonstiges **Tags:** frisch, leicht, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurtmousse-im-mandel-crepemantel/>