



## Süßholz Mousse

Für: 10 Personen  
600 ml Sahne  
25g Süßholzspäne  
140g Rohrzucker  
4 Blatt Gelatine  
750g Joghurt  
360 ml Zitronen- Ölfruchtaufstrich ( bei Temperos )  
1 Vanille  
außerdem:  
10 Gläser à 150-200 ml

### Zubereitung:

200 ml Sahne mit Süßholz, Vanille und Rohrzucker aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne nochmals erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Süßholzsahne mit 8 El Joghurt glatt rühren, dann unter den Rest Joghurt rühren. 400 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, glatt rühren und die Sahne unterheben. Auf Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Zum Servieren Zitronen- Ölfruchtaufstrich auf die Joghurtgläser verteilen.