

# Joghurtmousse mit weißer Schokolade



## Zutaten

35 gr Sahne, min. 30% Fat  
70 gr Naturjoghurt  
110 gr weiße Schokolade  
2 gr Gelatine  
125 Sahne, leicht geschlagen

## Zubereitung

Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Schokolade in warmem Wasserbad schmelzen. Aufgewärmtes Gemisch aus Sahne und Joghurt langsam zur Schokolade beifügen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und sie zur entstandene Emulsion hinzufügen.

Geschlagene Sahne untermischen und in Gläschen einfüllen. Mit frischem Obst servieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

