

Joghurt-Mousse mit Maracuja-Pudding

Fruchtige Komposition aus cremigem Pudding und Maracuja zum Verwöhnen.

etwa 12 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 160 ml Inhalt):

Maracuja-Pudding:

250 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
etwa 250 ml Maracujanektar
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
2 EL Zucker

Joghurt-Mousse:

300 g kalte Schlagsahne
500 g Joghurt
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Zucker
4 EL Zitronensaft

1 Maracuja-Pudding:

Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen und Flüssigkeit auffangen. Pfirsiche in Würfel schneiden. Pfirsichflüssigkeit mit Maracujanektar auf 400 ml auffüllen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 400 ml Flüssigkeits-Gemisch und Zucker**, zubereiten. Pfirsichwürfel unterheben und heißen Pudding auf etwa 12 Gläser verteilen. Pudding erkalten lassen.

2 Joghurt-Mousse:

Sahne steif schlagen. Joghurt mit Gelatine fix nach Packungsanleitung mit einem Schneebesen verrühren. Zucker und Zitronensaft unterrühren. Sobald der Joghurt zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Masse in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und auf die Gläser verteilen. Gläser mit den Deckeln verschließen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.