

Aprikosen Mousse

Majestätisch ragen die Sonnenblumen ihre Köpfe über den Gartenzaun. Die Tage sind schon wieder merklich kürzer geworden. Ein sicheres Indiz dafür, dass der Herbst unmittelbar vor der Tür steht. Damit ihr euren Sommer noch etwas verlängern und versüßen könnt, habe ich für Euch dieses leichte und superfeine Rezept aus der Sonnenstube Italiens herausgesucht.

Zutaten

300g frische, reife Aprikosen

2 EL Wasser

50-70g Zucker (je nach Süsse der Aprikosen)

3 Blätter Gelatine min. 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt

150g Natur oder Aprikosenjogurt

Vanillepaste oder Bittermandelaroma

500ml Vollrahm

Wallnüsse gehackt, etwas frische Minzen Blätter

Gewaschene Aprikosen halbieren und entsteinen. 2-3 Aprikosenhälften würfeln und zugedeckt beiseitestellen. Die restlichen Aprikosen mit dem Zucker und Wasser in der Pfanne bei mittlerer Hitze 10 Min weich köcheln. Sud in einen Behälter geben und fein pürieren. Gelatine ausdrücken und in das noch heisse Püree einrühren und auflösen.



Rahm flaumig schlagen. Das Joghurt und einige Tropfen Aroma unter das Aprikosenpüree mischen. Der Rahm sorgfältig unter die Aprikosenmasse ziehen. Mousse in Dessertgläser hineindressieren. Im Kühlschrank für 1 ½ Std. oder über Nacht fest werden lassen. Mit Wallnussplitter, Minzeblättchen und den beiseitegestellten Aprikosenstückchen garnieren.

Voilà, und schon ist ein grosses Stück Sommer süss und fein als Dessert servierbereit. Tipp: Statt Aprikosen können auch Melonen, Zwetschen, Trauben, oder sonstige Beeren verwendet werden. Diese Mousse eignet sich auch als Füllung für einen blindgebackenen Mürbeteigboden. Diesen vorher mit flüssiger Schokolade einstreichen, damit er nicht aufweicht von der Feuchtigkeit der Füllung.

Nun wünsche ich viel Spass beim Nachkochen und genießt die letzten Sommerstunden.

Es grüsst Eure Aurelia

