

Orangen-Joghurtterrine mit Schokomousse

Zutaten für 6 Personen:

500 ml Orangensaft aus dem
Kühlschrank

6 Blatt weiße Gelatine

600 g Naturjoghurt 3,5 % Fett

6 Blatt weiße Gelatine

½ Päckchen Bourbonne-Vanillezucker

Zucker

1 Päckchen Schokomousse

Milch und Sahne

2 Orangen

2 EL Zucker

20 ml Orangenlikör

1 P Vanillezucker (mit Bourbonnevanille), 1 Messerspitze Zimt

Die ersten 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen (nicht kochen). 100 ml Orangensaft dazu geben, verrühren und dann unter den kalten Saft rühren. Nach Belieben mit Zucker nachsüßen. Kalt stellen.

Die nächste Gelatine ebenso vorbereiten, aber dann mit dem Joghurt löffelweise verrühren. Dann die Gelatine-Joghurtmischung unter den restlichen Joghurt geben. Mit Vanillezucker und etwas Zucker abschmecken. Achtung: die Joghurtcreme geliert schneller!

Wenn die Cremes gelieren schichtweise in eine eckige Form füllen und kalt stellen.

Die Schokomousse nach Packunsanleitung zubereiten und kalt stellen.

Die Orangen filetieren, auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. In einem Topf den Zucker hellbraun karamellisieren mit dem Saft ablöschen, Orangenlikör, Vanillezucker und Zimt hinzugeben und sirupartig einkochen lassen. Den Sirup abkühlen und die Orangenfilets vorsichtig unterheben.

Zum Anrichten die Joghurtterrine in Quadrate schneiden und auf Desserteller portionieren. Von der Schokomousse Nocken abstechen und dazu setzen. Mit den Orangenfilets garnieren.

Pro Portion:

Energie	275 kcal	Kohlenhydrate	36 g
Fett	11 g	Eiweiß	6 g

