

RECIPE

# Mini-Mousse-Küchlein mit nutella®

Mittel

3 h 30 min



## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 6 Schokoladenkekse
- 50 g griechischer Joghurt
- 100 g Sahne
- 4 Gelatineblätter
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 100 g Himbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 15 g nutella®
- 20 g gemischte Beeren



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



1

Zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Für den Himbeerkern zuerst die Himbeeren mit der Hälfte des Zuckers, Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und anschließend fein pürieren. Die Hälfte des Pürees wieder in den Topf geben und erhitzen. Dann zwei Blätter Gelatine ausdrücken und in dem warmen Püree auflösen. Den Rest hinzufügen und verrühren, in die kleinen Halbkugelformen füllen. Im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen.



2

Für das Blaubeer-Mousse die Sahne steif schlagen. Die Blaubeeren mit dem Pürierstab fein pürieren und dann mit dem restlichen Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die restliche Gelatine ausdrücken und in dem Püree auflösen. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Blaubeer-Püree verrühren und zum Schluss vorsichtig die Sahne unterheben. Die Mousse in die größeren Halbkugelformen geben, dabei immer nur zu  $\frac{2}{3}$  voll machen.

**3**

Die Himbeerkugeln aus der Form lösen und jeweils eine in das Mousse drücken. Darauf jeweils einen Keks setzen und alles im Froster für 2 Stunden durchkühlen lassen.

**4**

Die Mousse Törtchen aus der Form lösen und auf einem Blech oder Kuchengitter circa 30 Minuten auftauen lassen. Dann mit nutella® und frischen Beeren garnieren.