



## Kokos-Joghurt-Mousse

### Zutaten für 4 Personen:

8 Kugel Raffaello  
300 g Joghurt 3,5 %  
200 ml Sahne  
1 Bio Limette  
2 EL Puderzucker  
4 EL Kokossirup (z.B. von MONIN)  
4 Blatt Gelatine  
Kokos-Chips für Deko



### Zubereitung:

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und kalt stellen. Raffaello mit Hilfe des Handrührgerätes zerkleinern. Joghurt mit dem Abrieb der Limette, sowie 2 EL Saft davon und dem Puderzucker verrühren. Kokossirup im Topf leicht erwärmen, die nun weiche Gelatine ausdrücken und zugeben, rühren bis Gelatine sich aufgelöst hat. Topf vom Herd nehmen, den angeführten Joghurt esslöffelweise zur Kokos-Gelatine geben und mit dem Löffel verrühren. Zum Schluss die Sahne und die zerdrückten Kokoskugeln unterheben. Die Mousse für etwa 3 Stunden kühlen bis diese fest ist, auf dem Teller mit Obst deiner Wahl (Beeren, Ananas, Pfirsiche...) und den Kokos-Chips anrichten.

### Tipp:

Rolle die Limette vor dem Auspressen einige male mit deiner Handinnenfläche wie ein Ball über die Arbeitsfläche, so lässt sich der Saft besser auspressen.  
Den Joghurt + Gelatine wirklich esslöffelweise unterheben, sonst können sich Klümpchen bilden.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*