

TRi TOP[®]



ORANGEN-MANDARINEN-MOUSSE

ZUTATEN FÜR SECHS PORTIONEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP[®]



ORANGEN-MANDARINEN-MOUSSE

Zutaten:

½ Vanilleschote,
250 g Joghurt,
40 g Puderzucker,
3 ½ Blatt weiße Gelatine,
50 ml TRi TOP Orange-Mandarine,
250 g Schlagsahne.

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark Herausschaben. Mit Joghurt und Puderzucker verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. TRi TOP Orange-Mandarine in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen.

Ein EL der Joghurtmasse mit dem Schneebesen rasch unterrühren, dann die gesamte Gelatine unter den Joghurt rühren. Kalt stellen bis die Masse beginnt zu fest werden.

Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Joghurtmasse heben. In Form stellen.

Tipp: Das Orangen-Mandarin-Mousse schmeckt mit Mandarinen als Dessert, ist aber auch hervorragend zum Füllen von Gebäck, wie zum Beispiel Brioche.

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

