

Holunderblüten- Kokos- Joghurtmousse



Zutaten

Für 4 Personen

500 g Kokosjoghurt

3 g Agar-Agar

2 EL Lindenhonig

3 El getrocknete

Holunderblüten

Zubereitung

Geben Sie den Joghurt und Agar-Agar in einem kleinen Topf und verrühren Sie alles gut miteinander. Fügen Sie den Honig und die Holunderblüten hinzu und bringen Sie die Mischung zum Kochen. Kochen Sie die Mischung unter ständigem Rühren für 2-3 Min.

Danach seihen Sie alles ab, um die Blüten zu entfernen. Geben Sie den Joghurt in ein sauberes Glasgefäß oder Schüssel und lassen Sie ihn für mindestens 4 Std oder besser über Nacht vollständig erkalten. Wenn die Creme erkaltet ist, wird die Konsistenz deutlich dicker. Pürieren Sie die Creme mit einem Stabmixer bis sie glatte Textur erreicht ist. Füllen Sie die Mousse in kleine Dessertgläser und dekorieren Sie nach Belieben mit frischen Früchten, Beeren, Blüten oder Gewürzen wie Zimt oder Vanille!