

# Griechische Joghurtmousse mit Nüssen und Honig

## Zutaten (4 Personen):

- 2 Blatt Gelatine
- 250 g griechischer Sahnejoghurt
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 EL flüssiger Honig
- 150 g Schlagsahne
- 4 EL Zucker
- 30 g Mandelkerne ohne Haut
- 30 g Haselnusskerne
- 30 g Walnusskerne
- Zitronenmelisse zum Verzieren
- Alufolie

## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Vanillin-Zucker und 1 EL Honig verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. 3 EL Joghurt in die Gelatine rühren, dann in den übrigen Joghurt zurück rühren.

Creme kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren (10–20 Minuten). Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine flache Schüssel füllen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mandeln und Nüsse zugeben und gut mit dem Zucker vermengen. Nusskaramell auf ein Stück Alufolie geben und auskühlen lassen. Karamell grob hacken. 3 EL Honig leicht erwärmen und die gehackten Nüsse einrühren. Mit einem heißen Esslöffel Nockerln aus dem Mousse ausstechen. Karamellnüsse darübergeben und mit Zitronenmelisse verzieren.

(Geli: Sahne kann auch weggelassen werden)

## Quelle:

<http://www.lecker.de/rezept/1347409/Griechische-Joghurtmousse-mit-Nuessen-und-Honig.html>