



JERNEJ KITCHEN

JOGURTOV MOUSSE

Slasten, svež in rahel jogurtov mousse, primeren za vsak dan v tednu. Preprost recept s samimi slastnimi sestavinami. Postrežemo z jagodami.

| | | |
|-----------------|----|-------|
| ZA | 4 | OSEBE |
| PRIPRAVA: | 15 | MINUT |
| POČITEK MOUSSA: | 60 | MINUT |

JOGURTOV MOUSSE

3 g želatine, v lističih

100 g čvrstega jogurta (3.6% maščobe) ali grškega jogurta

20 g sladkorja

1 žlica limoncello likerja (poljubno)

150 g sladke smetane

10 g sladkorja v prahu

POSTREŽEMO

[Macerirane jagode \(hitro in preprosto\)](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

ročni električni mešalnik

kuhinjska lopatica

skodelice za serviranje

ŽELATINA

V skodelico nalijemo ledeno hladno vodo, vanjo postavimo lističa želatine ter pustimo 10 minut, da se želatina dobro napoji z vodo.

NAREDIMO MOUSSE

V kozico nalijemo vodo, jo pristavimo na srednje močan ogenj ter počakamo da zavre. (bain marie) Nad kozico postavimo stekleno posodo, pazimo da se ta ne dotika vode. V stekleno posodo damo jogurt, sladkor ter limoncello liker. Ko se sladkor raztopi in je mešanica topla, dodamo želatino. Dobro premešamo in odstavimo.

NASVET

[Želatino predhodno dobro osušimo in iztisnemo odvečno vodo.](#)

SLADKA SMETANA

Sladko smetano in sladkor v prahu s pomočjo ročnega mešalnika stepemo v rahlo strukturo, smetane ne stepemo do trde stepene sladke smetane.

V posodi premešamo mešanico z jogurtom in 1/3 na hitro stepene sladke smetane. Preostali del sladke smetane z rahlimi krožnimi gibi s pomočjo kuhinjske lopatice, nežno vmešamo v mešanico, tako da je mousse rahel. Napolnimo v poljubne kozarce in postavimo v hladilnik za 1 uro, tako da dobi jogurtov mousse čvrsto teksturo. Postrežemo s rabarbarino granito ali poljubnim sadjem.