



# Griechische Joghurtmousse mit Thymian-Honig-Nüssen



Mittel



40 Minuten + 3 Stunden Wartezeit

Seite 1

## Zutaten

Für 4 Gläser (à ca. 350 ml)

**150 g BIHOPHAR Thymian-Honig**

300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

25 g Pistazien

75 g Walnüsse

3 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

200 g Schlagsahne

500 g Vollmilchjoghurt

Backpapier



# Griechische Joghurtmousse mit Thymian-Honig-Nüssen

 Mittel  40 Minuten + 3 Stunden Wartezeit

Seite 2

## Zubereitung

- 1** Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen.
- 2** Pistazien und Walnüsse hacken. Nüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 25 g **BIHOPHAR Thymian-Honig** zugeben, kurz verrühren, Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und auskühlen lassen.
- 3** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 4** Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der Rückseite eines Messers herauslösen.
- 5** Sahne in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen.
- 6** Für die Himbeersoße aufgetaute Himbeeren und 50 g **BIHOPHAR Thymian-Honig** mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 7** Joghurt, 75 g **BIHOPHAR Thymian-Honig** und Vanillemark verrühren.
- 8** Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL der Joghurt-Creme zur flüssigen Gelatine geben, gut verrühren und unter die restliche Creme rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.
- 9** Hälfte der Joghurtmousse in die Gläschen verteilen. Etwa 2/3 der Himbeersoße darauf geben. Hälfte der Thymian-Honig-Nüsse darauf verteilen. Restliche Joghurtmousse vorsichtig darauf geben und mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- 10** Kurz vor dem Servieren, restliche Himbeersoße und restliche Nüsse darauf geben.