Joghurtmousse mit Mangosalsa und Pfirsichsorbet

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Harissa Gewürzmischung 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

4

Für die Mousse

- 4 dl Vollmilchjoghurt
- 2 dl Schlagsahne
- 4 Gelatineblätter
- 150 g Zucker
- 3 Eiweiße

Für die Salsa

- 1 Mango
- 4 süße Tomaten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 100 g Zucker
- 3 g Lavendel
- 100 g Honig
- Kartoffelstärke

Für das Chili-Krokant

- 100 g Sesam
- 100 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 65 g Organgensaft
- 35 g geschmolzene Butter
- 3 g Bresc Harissa

Sonstiges

- Pfirsichsorbet
- Mini-Meringues
- Kresse Apfelblüte
- Biskuitkuchen Himbeere
- Rote Fruchte-Coulis

Zubereitung

Den Ofen für das Krokant auf 175 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und mit den anderen Zutaten mischen, wobei das letzte das Mehl ist. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann in Kreisen auf einer Silikonmatte verteilen. Im Ofen 8 Minuten backen.
Für das Mousse die Schlagsahne klopfen und kalt stellen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiß mit dem Zucker luftig klopfen. Die Gelatine in Wasser auflösen und durch den Joghurt rühren. Diese unter das Eiweiß heben und dann die Masse durch die geschlagene Sahne heben. Für die Salsa die Mango in Brunoise schneiden, die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen und in Brunoise schneiden. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und gut durchkochen. Mit etwas Kartoffelstärke binden und abkühlen lassen. Das Dessert mit den anderen Zutaten anrichten und direkt servieren.