



Weinbergpfirsichsüppchen mit Holundermousse

Zutaten für das Süppchen:

200 g Weinbergpfirsich Aufstrich
100 ml Wasser
80 ml Campari
Saft von 1 Orange

Zutaten für das Mousse:

150 g Joghurt
100 g Sauerrahm
100 g Sonnenschein Aufstrich
3 Blatt Gelatine
75 ml Schlagobers
etwas Cointreau

Zubereitung:

Für das Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt, Rahm und Sonnenschein Fruchtaufstrich gut miteinander verrühren. Das Schlagobers steif schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und über leichter Hitze in einem Schuss Cointreau auflösen. Gelatine zügig unter die Joghurtmasse ziehen. Das Schlagobers ebenfalls unterheben.

Das Mousse über Nacht kalt stellen.

Für das Weinbergpfirsich Süppchen alle Zutaten in einem Mixer gut vermengen.

Süppchen in 4 - 6 Gläsern anrichten. Mit zwei Löffel Nockerl aus dem Joghurtmousse stechen und in das Süppchen legen. Mit Orangenscheiben dekorieren. Am Besten kalt genießen.