

Bauerntopfen Mousse

- 250 g Bauerntopfen
- 1 Stk. Zitrone, Schale gerieben
- 2 Bl Gelatine
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Becher Schlagobers
- 3 EL Joghurt, natur
- 3 Stk. Dotter
- 2 cl Rum
- 1 EL Staubzucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dotter mit Vanillezucker und Staubzucker über Wasserbad schaumig schlagen. Bauerntopfen, Zitronenabrieb und Joghurt unterheben. Gelatine gut ausdrücken und im Rum auflösen, danach unter die Masse rühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.