



Schokoladen-Joghurt-Kuchen mit Schokoladenglasur und Erdbeeren

ZUTATEN:

Für 1 Kuchen, 20 cm Ø

Für den Keksboden

- 40-50 g dunkle Schokolade, gehackt
- 55 g Butter
- 150 g Haferkekse

Für die Füllung

- 800 g Joghurtmousse 10 %
- 2 EL Zucker
- Mark von 1 Vanillestange
- 2 EL Kakaopulver
- 40 g Sanett
- oder alternativ Gelatinepulver
- 80 g Wasser

Für die Glasur

- 25 g Kakaopulver
- 2 EL Pflanzenöl
- 95 g Agavendicksaft
- 25 g gehackte Pistazienkerne
- Einige Erdbeeren zur Garnitur

ARBEITSWEISE:

🕒 35 Min. plus 3-4 Stunden Kühlzeit

Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Butter in einem kleinen Topf ebenfalls schmelzen. Haferkekse im Multi Zerkleinerer fein zerkleinern. Flüssige Butter unterrühren und sofort auf den Boden, einer mit Backpapier ausgelegten Springform (20 cm Ø) verteilen. Fest andrücken und für mindestens 15 Minuten kaltstellen.

Joghurtmousse mit Zucker und Vanillemark verfeinern und 7 Minuten aufschlagen. Für die letzte Minute das Kakaopulver dazu geben und gut

verrühren. Sanett in 80 Grad heißem Wasser auflösen, zur Joghurt-Creme geben, zügig verrühren und die Joghurtmasse sofort auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Kuchen für mindestens 3-4 Stunden kühlen.

Kakaopulver, Pflanzenöl und Agavendicksaft glattrühren. Kuchen aus der Form lösen und mit der Glasur glasieren. Die Kuchenränder mit Pistazien und Erdbeeren nach Wunsch garnieren und den Schokoladen-Joghurt-Kuchen gekühlt servieren.

TIPP

Für den extra Schokoladenkick einfach die Rezeptmenge verdoppeln bei der Glasur.



Joghurt-Creme mit Beeren und einem Schokoladen-Topping

ZUTATEN:

10 Portionsgläser à 160 ml

Für die Joghurt-Creme

1.000 g Joghurtmousse 10 %
2 EL Zucker

Für die Beeren

375 g frische Beeren,
nach belieben
50 g Zucker

Für das Topping

50 g weiße Schokolade
50 g dunkle Schokolade

ARBEITSWEISE:

🕒 10 Min. plus 10 Min. Marinierzeit

Joghurtmousse mit Zucker für 7 Minuten aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel füllen und kühlen.

Beeren mit Zucker vermischen und für 10 Minuten marinieren lassen.

Beeren und Joghurt-Creme schichtweise auf 10 Gläschen verteilen und mit einigen Beeren und fein geriebener weißer und dunkler Schokolade getoppt servieren.

TIPP

Da unsere Joghurtmousse eine besonders gute Standstabilität hat, lassen sich die Desserts gut vorbereiten und vor dem Servieren in der Kühlung lagern.



Joghurt-Creme

Joghurt-Creme mit Kaki und Feigen

ZUTATEN:

Für 10 Portionsgläser à 160 ml

Für die Joghurt-Creme

1.000 g Joghurtmousse 10%
2 EL Zucker

Für das Obst

2 Kaki
7 frische Feigen
50 g Zucker

ARBEITSWEISE:

🕒 10 Min.

Joghurtmousse mit Zucker für 7 Minuten aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel füllen und kühlen.

Kaki schälen und mit 5 Feigen fein würfeln. Mit Zucker vermischen und 10 Minuten marinieren lassen.

Joghurt-Creme und Obst schichtweise in 10 Gläserchen anrichten und mit je einem Feigenschnitt garniert servieren.

TIPP

Unsere Joghurtmousse überzeugt mit einem extra luftigen Aufschlagvolumen und ist ein schlanker Ersatz für klassische Sahne auf dem Dessert.

Foodservice Company GmbH

Trieschweg 5 · 34590 Wabern · Telefon: +49 5683 9239210
www.foodservice-company.de · info@foodservice-company.de



Joghurt-Feta-Mousse zu Wurzelgemüse aus dem Backofen

ZUTATEN:

Für 10 Antipasti-Portionen plus Dip

Für das Wurzelgemüse

- 1.200 g bunte Baby Möhren, geschält, halbiert, mit grünem Stielansatz
- 4 rote Zwiebeln, in dünnen Ecken
- Einige frische Thymianzweige
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivensöl
- 80 g gehobelte Haselnüsse

Für die Joghurt-Feta-Mousse

- 1.000 g Joghurtmousse 10%
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 100 g Fetakäse
- ½ Bund feingehackter Dill
- 10 kleine Thymianzweige

ARBEITSWEISE:

🕒 40 Min.

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Möhren, Zwiebeln und Thymian vermischen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Wurzelgemüse für ca. 25-30 Minuten garen.

Joghurtmousse mit Salz und Pfeffer würzen und für 6-7 Minuten aufschlagen. 3 Minuten vor Ende dieser Zeit Feta dazu Bröseln und den gehackten Dill dazu geben. Joghurt-Feta-Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf 10 Gläschen à 160 ml verteilen. Die Dip-Gläschen mit je einem Thymianzweig garnieren.

Wurzelgemüse auf einer großen Platte anrichten und mit Joghurt-Feta-Mousse servieren.

TIPP

Wenn der Dip noch ein wenig cremiger und würziger werden soll, einfach ein wenig der Lake mit aufschlagen.



Lachstatar mit Joghurt-Creme und einem Topping aus scharfen Zimt-Tomaten

ZUTATEN:

Für 10 Portionsgläser à 160 ml

Für das Lachstatar

- 2 rote Zwiebeln,
fein gewürfelt
- Je eine kleine rote, grüne und
gelbe Paprika,
fein gewürfelt
- 400 g küchenfertiges
Lachsfilet ohne Haut,
fein gewürfelt
(40 g pro Glas)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivener Öl
- Saft von einer Zitrone
- etwas Sojasoße

Für die Joghurt-Creme

- 1.000 g Joghurtmousse 10 %
Salz
- Schwarzer Pfeffer
- ½ Bund fein gehackter Dill

Für das Topping

- 20 Cocktailtomaten,
geviertelt
- Olivener Öl
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Zimtpulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Einige Dillspitzen zur Garnitur

ARBEITSWEISE:

🕒 30 Min.

Zwiebeln, Paprika und Lachsfilet vermischen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft und Sojasoße würzen und abgedeckt 10 Minuten marinieren lassen.

Joghurtmousse mit Salz und Pfeffer würzen und für 7 Minuten aufschlagen. Für die letzte Minute den gehackten Dill dazugeben. Joghurt-Creme in einen Spritzbeutel füllen und kühlen.

Cocktailtomaten in einer Pfanne in heißem Olivenöl kurz anbraten, mit Chili, Zimt, Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Joghurt-Creme und Lachstatar schichtweise auf 10 Gläsern verteilen und mit scharfen Zimt-Tomaten und einige Dillspitzen getoppt servieren.

TIPP

Statt Lachs eignet sich auch hervorragend weißer Fisch, wie Heilbutt, Skrei/Kabeljau oder Seeteufel für diese Vorspeise.