

## Griechisches Joghurt - Mousse

### Zutaten:

300 g griechischer Joghurt  
200 g Schlagsahne  
50 g Honig  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
2 EL gemahlene Haselnüsse



### Zubereitung

- Eier, Honig, Joghurt, 15 g Gelatinepulver und Vanillezucker gut verrühren.
- Die Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne und 2 EL Nüsse unter die Joghurtmasse heben.
- Abgedeckt mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren die restlichen Nüsse überstreuen.
- Evtl. noch etwas Honig drüber träufeln.