# Bananen-Mousse

## Zutaten

- 5 Esslöffel Limonensaft
- 3 Blatt Gelatine
- 3 mittelgroße Bananen
- 1 Teelöffel Ascorbinsäure
- 80 g Zucker
- 100 g Vollmilchjoghurt
- 3 Esslöffel Orangensaft
- ¼ l Sahne

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Bananen in Scheiben schneiden. Mit dem Limonensaft, der Ascorbinsäure, 80 g Zucker und dem Joghurt fein pürieren.
3. Die Gelatine gut ausdrücken, 3 Esslöffel Orangensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen, unter das Bananenpüree rühren.
4. Die Sahne steif schlagen. Sobald das Püree stockt, die Sahne unterheben.
5. Einige Stunden kühl stellen.