

LIME- OCH BASILIKAMOUSSE

- 1 st gelatinblad
- 200 g matlagningsyoghurt
- 1 dl vaniljsocker
- 3 dl vispgrädde
- 1 st lime
- ? kruka basilika

Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten i ca 10 minuter.

Pressa limen och värm saften till 40 °C. Tag upp gelatinbladen ur vattnet, krama ur och smält gelatinet i limejuicen.

Blanda vaniljsocker och matlagningsyoghurt, tillsätt limesaften.

Mixa basilikan och 1/2 dl grädde, samt blanda med yoghurten.

Vispa resterande grädden. Vänd ner hälften av den vispade grädden i yoghurtsmeten och låt det vila i kylan i en timma.

Vänd sedan ner resterande grädden.

Portionera i skålar.

Gott att servera tillsammans med jordgubbar och vaniljglass.

