Rezept des Monats Juli 2009	Weltladen Balingen

Bananenmousse mit Rhabarber

Dessert

Bananenmousse mit Rhabarber		Weltladen Balingen
Zutaten : für 4 Personen	3 Blatt Gelatine 3 mittegroße Bananen 5 EL Limonensaft 1 TL Ascorbinsäure (Apotheke) 80 g weißer Zucker 100 g Vollmilchjoghurt 3 EL Orangensaft ¼ l Schlagsahne	750 g dünne Rhabarberstangen 100 g weißer Zucker 100 ml Orangensaft 1 TL Speisestärke **<u>Saisonbedingt</u>:** **Statt Rhabarber - Beeren-Kompott verwenden.**
So geht's :	Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Mit dem Limonensaft, der Ascorbinsäure, 80 g Zucker und dem Joghurt fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken, 3 EL Orangensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen, unter das Bananenpüree rühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald das Bananenpüree vollständig abgekühlt ist, die Sahne vorsichtig darunter ziehen, einige Stunden kühl stellen. Den Rhabarber waschen, evtl. schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. 100 g Zucker darüber streuen und 20 min. ziehen lassen. Mit dem O-Saft aufkochen und mit der Stärke binden. Ca. 5 min köcheln lassen. Abkühlen lassen und zur Mousse servieren.	