**Mozzarellamousse**

3 Blatt Gelatine

300 g Büffelmozzarella

80 g Sahnejoghurt

 Salz

 Pfeffer

Gelatine in Wasser einweichen.

Mozzarella klein schneiden im Sahnejoghurt mixen

Erweichte Gelatine beigeben…abschmecken

In Silikonmatte mit Würfelform gießen und kühl stellen

Tomatengelee

15 Stk. Ochsenherztomaten

 Basilikum

 Pfeffer

10 Blatt Gelatine

Dien Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen..

Das Tomatenfleisch mit Basilikum Pfeffer, Salz mixen

In ein Etamine´ gießen und 12-14 Stunden abtropfen lassen

800 ml Saft mit Gelatine vermischen und abfüllen

Olivenöl Eis:

120 ml Olivenöl

5g Xanthan

 Salz

½ Stk Saft Limone

Das Olivenöl mit dem Xanthan, Salz und Limonensaft verrühren

Und in Sorbetiere durchfrieren.

Mozzarellamousse mit Tomatengelee und Olivenöleis