



Υλικά για 6 μερίδες

- 300 γρ. γιαούρτι 10%
- 100 γρ. φρέσκο γάλα
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος
- 3 φύλλα ζελατίνης (15 γρ.)
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- Για την κομπόστα
- 3 ροδάκινα ώριμα, αλλά όχι μαλακά, καθαρισμένα και κομμένα σε 4 κομμάτια
- 2 νεροπότηρα νερό
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- Μισό μπαστουνάκι βανίλια
- 1 ξυλάκι κανέλα

Διαδικασία

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό, τη βανίλια και την κανέλα.

Τοποθετούμε στη φωτιά και προσθέτουμε και τα ροδάκινα. Αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να σιγοβράσουν για 15–20 λεπτά. Τα αφήνουμε στο σιρόπι τους για μια ώρα να κρυώσουν, πριν τα στραγγίξουμε από το σιρόπι τους και τα μοιράσουμε σε 6 ποτήρια για ούισκι.

Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη και το βάζουμε στη φωτιά. Μόλις αρχίσει να φουσκώνει το μίγμα, το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, τα οποία πριν τα έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει. Όταν κρυώσει προσθέτουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε πάλι. Μοιράζουμε τη μους στα ποτήρια που έχουμε βάλει και την κομπόστα. Κρυώνουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες και σερβίρουμε.