



Beeren-Mousse

Für 4 bis 6 Personen, 4 bis 6 Gläser mit je 1.5 bis 2 dl Inhalt.

200 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten

200 g Himbeeren

75 g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark

1 TL Zitronensaft

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

100 g Crème fraîche

2 dl Rahm, steif geschlagen

Beeren zum Garnieren

Erdbeeren, Himbeeren, Zucker, Vanillemark und Zitronensaft fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen.

Gut ausgepresste Gelatine im warmen Wasserbad auflösen, 2 EL Beerenpüree dazu rühren, dann unter ständigem Rühren zur Beerenmasse geben. Crème fraîche darunter rühren. Im Kühlschrank ansulzen lassen.

Beerenmasse durchrühren, Rahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in die Gläser füllen und zugedeckt 2 bis 3 Std kühl stellen und fest werden lassen. Beeren-Mousse kurz vor dem Servieren garnieren.

Tipp: Die Mousse lässt sich ein bis zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.