

Beeren-Mousse

Für 4 – 6 Personen

400 g	Beeren gemischt, gerüstet (z. B. Erd-, Him-, Brom-oder Johansibeeren usw.)
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

Zubereitung:

1 Beeren, Zucker, Vanillemark und Zitronensaft fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen.

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

3 Beerenmasse durchrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in Gläser füllen und zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

4 Beeren-Mousse kurz vor dem Servieren garnieren.

Tipps

- Die Mousse lässt sich 1-2 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
- Nach Belieben nur eine Beersorte verwenden.

Infos

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Vielleicht finden Sie, dieses Rezept passe nicht in diese Jahreszeit? Das Dessert kann gut aus tiefgefrorenen Beeren gemacht werden. So können Sie im Tiefkühler Platz machen für die neue Ernte!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.