



Erdbeermousse

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

250 g Erdbeeren

80 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

1 EL Wasser, siedend

1 Eiweiss

1 Prise Salz

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

100 g Erdbeeren, in Schnitzen

1 EL Puderzucker

einige Pfefferminzblättchen

1 — Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 2 EL Masse verrühren, sofort unter die restliche Masse rühren.

2 — Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit dem Schlagrahm sorgfältig unter das Erdbeerpüree mischen. Masse in Gläser füllen, ca. 3 Std. zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

3 — Erdbeeren mit dem Puderzucker mischen, auf der Mousse verteilen, mit Pfefferminze verzieren.

Vorbereiten: Mousse ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion: 298 kcal, F 18 g, Kh 30 g, E 3 g