

Rhabarbermousse mit Erdbeeren

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Für 4 Gläser von ca. 2 dl

300 g roter Rhabarber,
geschält, in kleinen
Stücken (ergibt ca. 200 g)

3 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Wasser

½ Esslöffel Zitronensaft

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

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

5 Esslöffel Zucker

1. Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft ca. 3 Min. köcheln, von der Platte nehmen. Gelatine darunterrühren, auskühlen.

2. Schlagrahm unter den Rhabarber ziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Rhabermasse ziehen. Mousse in Gläser füllen, ca. 3 Std. zugedeckt kühl stellen.

Erdbeeren

200 g Erdbeeren, geviertelt

1 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen, auf Rhabarbermousse verteilen.

Pro Person: 18 g Fett, 4 g Eiweiss,
32 g Kohlenhydrate, 1277 kJ (305 kcal)

