



10

Erdbeermousse

Erdbeermousse

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

- 250 g Erdbeeren, frisch oder gefroren
- 5 Blatt Gelatine
- 2 El Zitronensaft
- 1 P. Vanillezucker
- 1 El Puderzucker
- 2 El Joghurt
- 300 g Sahne
- 1–2 Karambolen
- 4 Tl gehackte Pistazien

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Gefrorene Erdbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit Zitronensaft, Vanillezucker und Puderzucker pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen. Erdbeermasse mit Joghurt verrühren. 3 El davon leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen (nicht kochen lassen!). Die aufgelöste Gelatine unter die restliche Erdbeermasse rühren. Im Kühlschrank etwas anziehen lassen, bis es beginnt, am Rand fest zu werden. Sahne schlagen und

unterheben. Im Kühlschrank etwa 3–4 Stunden fest werden lassen. Karambolen waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Pistazien auf 4 Dessertteller geben. Aus der Mousse mit einem nassen Löffel Nocken stechen und auf den Pistazien platzieren. Zum Servieren mit Karambolescheiben garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Erdbeermousse