

Erdbeermousse

Für 6 Personen:

300 g Erdbeeren
4 Blätter weiße Gelatine
250 ml Sahne
200 g Creme fraiche oder
Sauerrahm
4 EL Zitronensaft
Zitronenschale von einer
unbehandelten Zitrone
3 EL Zucker

Zum Verfeinern:

500 g Erdbeeren
1 EL Staubzucker
1-2 EL Mandelblätter

Nachspeise

Für das Mousse die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Mit dem Erdbeerpüree und dem Creme fraiche oder Sauerrahm vermischen. Den Zitronensaft und –schale mit dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Gelatine gut ausdrücken und im heißen Zitronensud auflösen.

Von der Erdbeercreme 2 – 3 EL abnehmen und mit der Zitronengelatine vermengen. Anschließend mit der restlichen Erdbeercreme gut vermischen. In eine flache Schüssel oder in ein Glas füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Zum Servieren die restlichen Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und mit Staubzucker bestäuben. Die Mousse darauf anrichten und mit Mandelblätter verziert servieren.

