

Erdbeermousse

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Blatt Gelatine
- Saft von einer halben Zitrone
- Minzblätter zur Deko



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
2. Gelatine einweichen
3. Zitronensaft und Puderzucker zum Püree geben und gut vermischen.
4. Die Gelatine wie gewohnt auflösen und unter das Püree geben.
5. Die Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen und unter das Püree heben.
6. Das Mousse in Portionsgläser oder eine große Schale füllen und kalt stellen. Es sollte mindestens 4 Stunden kalt stehen, am Besten über Nacht.
7. Nach Belieben noch mit Sahne, Minze und frischen Früchten verzieren.