

Erdbeermousse

für 1 Person

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 120 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.50

Nährwert pro Rezept

532 Kcal, 53 g Fett, 13 g KH

Zutaten

1 cl Zitronensaft

1 g Grand Marnier

5 g Puderzucker

40 g Erdbeeren, klein würfeln

1 mischen und ca. 1-2 Stunden ziehen lassen
danach mixen und durch ein Sieb streichen

1/2 Blatt Gelatine

2 in kaltem Wasser 5 Min. einweichen
in eine Pfanne geben und warm werden lassen
mit dem Erdbeerpüree vermischen

10 g Eiweiss

1 g Salz

1.5 dl Vollrahm, geschlagen

2 Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen
Schlagrahm und Eischnee vorsichtig unter die
Erdbeermasse ziehen und kalt stellen

Tipp: Mit Rhabarberkompott oder Schlagrahm servieren.