

Heidelbeer - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Heidelbeeren pürrieren und Pasieren
2	Essl.	Puderzucker (evtl. mehr)
1	Stück	Zitrone Saft und Abgeriebenes
100	ml	Weiswein
4	Blätter	Gelatine
250	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen mit Weiswein auflösen.
Heidelbeeren pürrieren und passieren mit dem Saft der Zitrone zu dem
Heidelbeerpüree geben und verrühren. Zucker und die geschlagene
Sahne zugeben und in Glasschalen füllen.

Garnitur: Flüssige kalte Vanillesauce Schokoladenspähne,
Sahnerosette ein paar gezuckerte Heidelbeeren Löffelbisquit.