

## Johannisbeeren - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Johannisbeeren mit
100	Gramm	Zucker und
100	ml	Wasser oder Rotwein kochen
1	Stück	Zitrone Saft
4	Blätter	Eingeweichte Gelatine
		Zugeben
		Mixen und
		Abpassiere
250	Gramm	Geschlagenen Sahne
		Vollenden.

### Anleitung:

Wie im Zutatenregister beschrieben in Glasschalen füllen. Wenn die Mousse durchgekühlt hat nach etwa 4-6 Std mit Sahnerosette und einer Johannisbeerrispe ausgarnieren. Gebäck extra.

### Quelle:

Copyright: Konrad Heizmann