

Himbeer - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Himbeeren
2	Stücke	Eigelb
4	Blätter	Gelatine
75	Gramm	Zucker
1	Stück	Zitrone Saft
250	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Himbeeren mixen und durch ein Haarsieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen. Eigelb, Himbeergeist und Zucker warm aufschlagen, dann die Gelatine hinzu und die passierten Himbeeren. Zum Schluss die geschlagene Sahne sachte unterheben und kühl stellen. Variation 2: Mous genauso wie beschrieben zubereiten aber mit 6 Blatt Gelatine und ca. 15 kleingeschnittene Mandelmakronen die nach der Sahne zugegeben werden, zubereiten. Mous in mit Öl ausgepinselte und mit Puderzucker bestäubte Timball oder Souffleform einfüllen. Timball stürzen und auf Joghurtorangensauce anrichten und frische Beeren.