

## Himbeer - Mousse 2

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Himbeeren, frisch oder TK
		Zucker nach Geschmack
5		Eiweiss
200	Gramm	Schlagsahne

### Anleitung:

Tiefgefrorene Früchte langsam auftauen lassen. Die Himbeeren zerdrücken, dann durch ein Haarsieb streichen, mit Zucker nach Geschmack süßen. Eiweiss und Schlagsahne in 2 Schüsseln getrennt mit etwas Zucker steifschlagen. Fruchtmasse, Eischnee und Schlagsahne ganz vorsichtig vermischen. Bis zum Servieren kühlen.

:Stichworte: Mousse, Früchte, Himbeere, alkoholfrei.