



Himbeermousse

Zutaten:

4 Blatt Gelatine
450 g Himbeeren TK oder frisch
150 g Zucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
250 ml Sahne
Vanille-Extrakt oder Bourbon Vanillezucker
Blaubeeren, Erdbeeren, Walderdbeeren,
Himbeeren und Blätter der Früchte für die
Deko

Zubereitung:

Himbeeren waschen, mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen und 10 Min. stehen lassen. Gelatine 2 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Himbeeren durch ein Sie passieren, damit die Kerne weg sind. 2 EL der Himbeeren in einen Stieltopf geben und Gelatine (abgetropft und ausgedrückt) hinzufügen. Bei mittlerer Hitze schmelzen, in die Schüssel mit den Himbeeren geben und gut vermengen. Abdecken und in den Kühlschrank stellen bis es anzieht. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei eine kleine Prise Salz hinzufügen. Wenn man denkt es wäre fertig bitte noch 3 Min weiter schlagen.

Himbeermischung aus dem Kühlschrank nehmen- sie sollte gerade anfangen fest zu werden - einmal umrühren und nun das Eiweiß sehr vorsichtig unterheben. Vanille-Extrakt mit der Sahne in eine mittelgroße Schüssel geben und steif schlagen. Ebenfalls sehr vorsichtig unter die Himbeer-Eiweiß-Creme heben. Alles im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Infos:

Arbeitszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: schwer