

Erdbeer – Mousse

Zutaten für 4 Personen:

5 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
2 Eigelb
3 EL Zucker
250 g Quark
100 ml Sahne
10 fein geschnittene Minzeblätter

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 300 g Erdbeeren fein pürieren.

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die pürierten Beeren einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Püree langsam nach und nach unter die Eigelbmasse rühren, dann den Quark untermischen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse ca. 3 Stunden kühl stellen. Zum Servieren Nocken abstechen, mit den übrigen Erdbeeren und der Minze anrichten.

