

Erdbeermousse

Zutaten:

250 g Erdbeeren püriert
100 g Erdbeeren zur Deko
80 g Kristallzucker
1 EL Zitronensaft
3 Blätter Gelatine
250 ml Schlagobers
Etwas frische Minze

Zubereitung:

Obers steif schlagen, kühl stellen. Gelatine für 5 min in kaltem Wasser einweichen. Pürierte Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker mixen. Gelatine in wenig heißem Wasser gut auflösen, zügig unter das Püree ziehen. Masse etwas abkühlen lassen, Obers gleichmäßig unterheben, für mind. 2 h in den Kühlschrank stellen. In Dessertschalen füllen und mit geviertelten Erdbeeren und Minze dekorieren.

