

Erdbeer-Mousse

400	g	Erdbeeren	ganz oder halbiert in eine Schüssel geben
	wenig	Zucker	über die Erdbeeren streuen
½	dl	Grand Marnier od. Cointreau	darüber giessen und einige Zeit ziehen lassen
2	Blatt	Gelatine	kalt wässern
500	g	Erdbeeren	rüsten, zerkleinern und zusammen mit
150	g	Zucker	Zucker und Zitronensaft mit dem
1	EL	Zitronensaft	Stabmixer pürieren.
			Gelatine im heissen Wasserbad schmelzen mit wenig Erdbeerpüree verrühren und zum Püree rühren
2 ½	dl	Vollrahm	schlagen und sorgfältig unter die Crème mischen. Marinierte Erdbeeren in Glasschalen füllen, mit Erdbeermousse bedecken, kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Schlagrahm und Erdbeeren garnieren



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Hobbykochen