

## Himbeermousse

200 gr	Himbeeren
250 gr	QimiQ
2-3 EL	Zucker
½	Zitrone, deren Saft
1 EL	Kirsch
1,5 dl	Vollrahm
	Himbeeren und Rahm für die Garnitur

### Zubereitung:

Himbeeren mixen. QimiQ glatt rühren. Himbeeren, Zucker, Zitronensaft, Kirsch begeben und mischen. 30 Min. kühl stellen.

Rahm steif schlagen, darunter ziehen, 4 Std. kühl stellen.

Servieren: Die Mousse sorgfältig mit zwei Löffeln oder einer Glacezange formen, auf Teller anrichten und mit leicht geschlagenem Rahm und frischen Himbeeren servieren.