Erdbeer-Mousse

Die Erdbeer-Mousse ist ein köstliches Dessert und lässt sich sehr gut vorbereiten. Ein geniales Rezept für kleine und große Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

Für die Mousse

150 g	Erdbeeren (frische)
100 g	Créme frâiche
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Staubzucker (evtl. mehr)
1 TL	Vanillezucker
2 Blätter	Gelatine
150 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Erdbeeren (optional)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Mousse** zuerst die Erdbeeren, waschen, vom Grünzeug befreien und halbiert in eine Schüssel geben.

2. Diese dann mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Danach schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

4. Nun den Zitronensaft, den Staubzucker, den Vanillezucker und Crème fraîche unterrühren.

5. Jetzt die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen und etwas von der Erdbeer-Creme unterrühren (Temperaturausgleich).

6. Die Erdbeer-Sauce anschließend wieder zurück zur restlichen Creme geben und gründlich verrühren.

7. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen.

8. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, kann man das Obers nach und nach unterheben.

9. Letztendlich die Masse auf 2 Gläser oder Schalen verteilen und für ca. 2-3 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Mousse beliebig mit Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Um der Erdbeer-Mousse eine noch frischere Farbe zu verleihen, könnte man mit einem Tropfen roter Lebensmittelfarbe arbeiten oder rote Gelatine verwenden. Das empfiehlt sich aber nur, wenn die Früchte von Natur aus weniger rötlich sind.