Erdbeermousse

Einfach und gut: Die Erdbeermousse schmeckt so himmlisch lecker, dieses Rezept muss man sich einfach merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Erdbeeren
6 EL	Zucker
4 Tropfen	Zitronensaft
2 EL	Anislikör (oder Grand Marnier)
250 ml	QimiQ
150 ml	Schlagobers
4 Stk.	Erdbeeren (halbiert, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Erdbeermousse die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Einige davon zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker, Zitronensaft, Anislikör (oder Grand Marnier) und Sahnebasis (QimiQ) mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Schlagobers steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. In Dessertschälchen füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den übrigen Erdbeeren garnieren.

Tipp

Wer mag, kann das Rezept für Erdbeermousse anstatt mit Erdbeeren auch mit Himbeeren, Brombeeren oder Blaubeeren zubereiten.