Holunder-Mousse

Das Holunder-Mousse-Rezept ist ein leichtes, sommerliches Dessert mit feinem Blütengeschmack und fruchtiger Erdbeerbegleitung. Luftig, cremig und einfach himmlisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 28 min

Koch/Backzeit: 2 min

Ruhezeit: 4,6 h

Gesamtzeit: 5,1 h

Zutaten

4 Blätter	Blattgelatine
400 ml	Holundersirup
1 Stk.	Eiklar
1 EL	Zucker
375 ml	Schlagobers
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
Nach Belieben	Erdbeeren (frische für die Garnitur)

Zubereitung

1. Für die **Holunder-Mousse** die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. 100 ml **Holunderblütensirup** mit dem Zitronensaft leicht erwärmen, nicht kochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann mit dem restlichen Holunderblütensirup vermischen. Die Mischung zirka 30-35 Minuten kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.

2. Das Schlagobers mit einem Esslöffel Feinkristallzucker steif schlagen. Eiklar mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Ein Drittel vom steifen Obers vorsichtig mit einem Schneebesen unter den leicht gelierten Holundergelee rühren. Danach das restliche Schlagobers und den Eischnee behutsam unterheben, bis eine gleichmäßige, luftige Mousse entsteht. In flache Dessert-Schale oder Dessertgläser füllen, abdecken und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Die Holunder-Mousse vor dem Servieren nach Belieben frischen, süßen Erdbeeren garnieren.

Tipp

Mit Schokoladen-Raspel dekorieren und für Erwachsene die Holunder-Mousse mit einigen Tropfen Zitronenlikör oder Orangenlikör beträufeln.