

Mousse glacée aux fraises

(Schaumgefrorenes mit Erdbeeren)

Für 4–6 Personen

| | |
|--------|---------------------------------|
| 3 | Eiweiss |
| 150 g | Puderzucker |
| 400 g | Erdbeeren, gerüstet und püriert |
| 3,6 dl | Vollrahm |

WENN DIE BEERENSAISON VORBEI IST

Eine kühle Mousse ist auch dann noch gut, wenn die Erdbeersaison vorbei ist. Hier deshalb unser Rezept für eine Zitronenmousse:

Für 4–6 Personen

| | |
|-------|----------------------------------------------|
| 1½ dl | Wasser |
| 1 | Zitrone, fein abgeriebene Schale |
| 5 EL | Zucker |
| 3 | Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht |
| 1½ dl | Zitronensaft |
| 2 dl | Rahm, geschlagen |
| 2 | Eiweiss |
| 1 | Prise Salz |
| 2 | EL Zucker |

Wasser, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen. Zitronensaft und gut ausgepresste Gelatine unter Rühren begeben. Leicht fest werden lassen. Rahm darunter mischen. Eiweiss mit Salz und Zucker steif schlagen und unter die Masse mischen. Zugedeckt 2–3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

