

Backen mit Klaus

Erdbeer-Minze-Mousse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Erdbeeren, 4 Blatt weiße Gelatine, 2 Pck. Vanillezucker,
- 60 g Zucker, 250 ml Cremefine zum Schlagen,
- 1 Zweig frische Pfefferminze, Schokoblättchen zur Garnierung

Zubereitung:

1. Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen u. putzen. 300 g Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, restl. Erdbeeren bis auf 4 Stück in Würfel schneiden.



2. Minzeblättchen abzupfen u. fein hacken. Erdbeerpüree erwärmen (nicht kochen!), Gelatine ausdrücken u. im Erdbeerpüree unter Rühren auflösen lassen. Minze unterrühren. Cremefine mit Vanillezucker steif schlagen u. unter das Erdbeerpüree heben.



3. ½ des Erdbeer-Mousse auf 4 Gläsern verteilen, Erdbeerwürfel einfüllen u. mit restl. Mousse auffüllen. Mind. 2 Std. kalt stellen.



4. Übrige Erdbeeren auf das Dessert geben, mit Schokoblättchen u. Minze garniert servieren.

Tipp des Chaoten: *Sehr lecker! Es lohnt sich!*



Erstellt von Klaus am 29.06.2013