HIMBEERMOUSSE

REZEPT FÜR 6 BIS 8 PORTIONEN

ZUBEREITUNG

Die Himbeeren und den Limoncello in eine Schüssel geben und mixen. Danach die pürierten Himbeeren durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiss mit etwas Zucker steifschlagen. Den Rahm ebenfalls steif schlagen. Den restlichen Zucker zur Himbeersauce geben.

Die Gelatine leicht ausdrücken und mit wenig Wasser auf niedriger Stufe auflösen. Hierbei darauf achten, dass die Gelatine nicht über 40°C erhitzt wird. Die aufgelöste Gelatine durch ein feines Sieb zur Himbeersauce geben.

Zuerst das Eiweiss, danach den Rahm vorsichtig unter die Fruchtsauce geben. Die Masse gleichmässig auf 6 bis 8 Dessertgläser verteilen. Nach Bedarf mit Pfefferminze ausgarnieren.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

500 G HIMBEEREN
90 G ZUCKER
2 EL LIMONCELLO
2 EIWEISS
200 ML RAHM
3 BLATT GELATINE
PFEFFERMINZE (OPTIONAL)

POWERED BY:

APPENZELLER BIER

Albert Spiess seit 1906

David Geisser KOCHSTUDIO

tvo