

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Erdbeermousse



Monatsmenü Juni 2015

4 Schalen von je ca. 2 dl Inhalt und einen Spritzsack vorbereiten

200 g Erdbeeren, gerüstet,
in Stücke geschnitten
1 KL Vanillezucker
200 g $\frac{3}{4}$ -Fett oder Halbfett-
quark

alle Zutaten mischen und pürieren

3 Blatt Gelatine,
in kaltem Wasser eingeweicht

gut ausgedrückt, in einem kleinen
Pfännchen mit 2 EL Erdbeermasse
unter Rühren auf kleiner Stufe auflö-
sen, unter ständigem Rühren zur
restlichen Masse geben, zugedeckt
kühl stellen, bis die Masse am Rand
fest wird

1 $\frac{1}{2}$ dl Rahm, steif geschlagen

sorgfältig darunterziehen, in den
Spritzsack füllen, in die Schalen
spritzen, 30-60 Min. kühl stellen und
fest werden lassen

wenig Rahm, geschlagen
einige Erdbeeren
Minze- oder Zitronen-
melissenblättchen

garnieren