

Heidelbeeren mit Grand-Marnier-Mousse



500 g Heidelbeeren

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.

4 Eigelb
4 Esslöffel Zucker (60 g)

Die Eigelb mit dem Zucker im heissen Wasserbad (aber nicht kochend) schaumig schlagen, bis die Masse hell ist.

4-6 cl Grand-Marnier

Vorsichtig unter ständigem Rühren den Likör beifügen, bis die Masse wieder cremig wird.

4 Kugeln Vanilleglace

Die Heidelbeeren in 4 Coupegläser oder auf Dessertteller geben. Das Mousse darübergiessen und darauf eine Kugel Vanilleglace geben.

Variante:

Anstatt Heidelbeeren Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren, gemischte Beeren oder geschnittene Erdbeeren nehmen.

(Rezept von Marianne Krattinger)