

Holunderbeeren – Mousse

Für 6 – 8 Personen

Rezept: Annemarie Wildeisen



250 g Holunderbeeren, vom Stiel gezupft gewogen
40 g Zucker
½ Vanilleschote

Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, den Holunderbeeren und dem Zucker in eine Pfanne geben. Alles langsam aufkochen, dann zugedeckt im eigenen Saft 5 Minuten kochen lassen. Mit dem Mixer pürieren.

4 Blätter Gelatine

In reichlich kaltem Wasser einweichen.
Weiche, ausgedrückte Gelatine im warmen Holunderpüree unter Rühren auflösen.

2 Eier
20 g Zucker

Zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
Unter das abgekühlte Holunderpüree rühren.

2 dl Rahm

Steif schlagen und unter die Masse heben. Die Mousse in kalt ausgespülte Portionenförmchen füllen und zugedeckt mindestens 3 Stunden, besser aber länger kühl stellen.

Zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und den Rand mit einem spitzen Messer lösen. Dann die Mousse auf Teller stürzen und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm garnieren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/
Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 65 – Juni 2024

