

Erdbeer Mousse

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1500 g	Erdbeeren
200 g	Zucker
2 TL	Zitronensaft
6	Eiweiss
4 dl	Schlagrahm



Zubereitung:

Die Erdbeeren entstielen und mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.

Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und sorgfältig unter das Beerenpüree ziehen, den Rahm steif schlagen und ca. die Hälfte davon unter die Masse ziehen.

Die Mousse in Coupegläsern anrichten und mit dem restlichen Schlagrahm garnieren. Eine schöne Erdbeere auf jede Portion setzen als Garnitur und kühl servieren.