

# Erdbeermousse



## Zutaten

400 g frische Erdbeeren

5 g Zitronensaft (1 TL)

125 g Sahne

25 g Staubzucker

1 Pkg, Vanillezucker

Instant-Gelantine für 500 g

Flüssigkeit einige Blätter

Zitronenmelisse zum verzieren

## Zubereitung

Erdbeeren waschen und putzen, 2 Beeren davon zur Dekoration zur Seite legen.

Die restlichen Beeren mit dem Zitronensaft vermischen und 2 Sek. / Stufe 5 pürieren, sodass noch kleine Stücke übrig bleiben. In eine Schüssel umfüllen.

Den Rühraufsatz einsetzen, die Sahne in den Mixtopf füllen und ca. 1 Min / Stufe 3 schlagen, dann ohne Zeitvorgabe auf Stufe 3 steif schlagen.

250 g Erdbeerpüree, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und 3 Sek. / Stufe 1 unterrühren.

Den Thermomix auf weitere 10 Sekunden / Stufe 1 einstellen und die Gelantine durch die Mixtopfdeckelöffnung in das laufende Gerät dazugeben.

Das Mousse in eine flache Schüssel umfüllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Rühraufsatz heraus nehmen und Mixtopf spülen. Das restliche Erdbeerpüree im Mixtopf 4 Sek. / Stufe 5 zu einer cremigen Sauce pürieren. Die Sauce in einen Becher umfüllen und bis zur Verwendung ebenfalls kalt stellen.

Zum Servieren auf den Dessertschalen je einen Spiegel aus Erdbeersauce gießen und mit einem Löffel Nocken von dem Mousse abstechen und draufsetzen. Die 2 ganzen Erdbeeren in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zitronenmelisse-Blättern das Mousse verzieren.

## Hinweis:

Instant-Gelantine muss nicht eingeweicht und erwärmt werden. Immer auf die vorgegebene Flüssigkeitsmenge am Produkt achten!