



Erdbeermousse mit Crème fraîche

1. Die Erdbeeren waschen, die Stielansätze entfernen und die Erdbeeren mit 70 g Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein Sieb gießen damit die kl. Kernen entfernt werden.
 2. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Agar-Agar oder Gelatine verrühren, erhitzen. Vom Herd ziehen und gelegentlich umrühren und anschl. abkühlen lassen. Das restliche Erdbeerpüree mit der Crème fraîche verrühren.
 3. Die 3 Eigelbe in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit 3 EL heißem Wasser und 50 g Puderzucker schaumig schlagen und anschl. die beiden Erdbeercrems miteinander verrühren und mit dem Eigelbschaum vermengen.
 4. Anschl. im kaltem Wasserbad mit Eiswürfeln drinnen kaltschlagen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt von einander steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Anschl. die Masse kalt stellen , bis zum Verzehr .
- Tipp :
5. Wenn keine Kinder mitessen 4 El + / - Polar Erdbeerlimes 15% Vol. unter die Masse ziehen.

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Erdbeeren
120 g Puderzucker
1 EL Limettensaft
1 TL Agar-Agar o. gemahl.
Gelatine
150 g Crème fraîche
3 Eigelb
1 Eiweiß
100 g Sahne
Für Erwachsene mit :
4 El Erdbeerlimes 15% Vol.

Zeit (inkl. Zubereitung)

35 min

Nährwerte (pro 100g)

keine Angabe