

# MOUSSE VOM BEERENOBST



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

Früchte (Himbeeren, ...)	150g
Staubzucker	50g
Vanillezucker	1 Pkg
Zitronensaft	15ml
Gelatineblätter	1 ½ (6g)
Grappa	10g
Sahne	200g

## ZUBEREITUNG

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Das Fruchtmarm mit dem Zucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Die eingeweichte Gelatine mit dem Grappa schmelzen und in das temperierte Himbeermarm einrühren. Die Sahne halbfest schlagen. Zuerst 1/3 und dann vorsichtig den Rest mit dem Gummispatel unterheben. In Gläser, Schüsseln oder ähnliches abfüllen. Ein paar Stunden kalt stellen.

## MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Die Creme in eine große Schüssel füllen und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf einem Suppenteller oder anderen schönen Teller marinierte Früchte anrichten und mit dem Löffel Nocken formen und auf oder neben dem Obst anrichten. Mit Minzblatt und Blüten garnieren.