



## Brombeermousse

🕒 30 Min. + 2½ Std. kühl stellen  glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

<b>3 Blatt Gelatine</b> <b>350 g Brombeeren</b> <b>80 g Rohrzucker</b> <b>2 EL Wasser</b> <b>1 Zweiglein Rosmarin</b>	Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen. Brombeeren mit Zucker, Wasser und Rosmarin in einer Pfanne zugedeckt ca. 4 Min. weich köcheln. Rosmarin entfernen, Beeren pürieren, Gelatine abtropfen, sofort unter das heisse Brombeerpüree rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen. Masse zugedeckt kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.).
<b>1 frisches Eiweiss</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>1 EL Zucker</b> <b>1 dl Vollrahm</b> <b>150 g griechisches Joghurt nature</b>	Eiweiss mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Rahm steif schlagen. Joghurt mit dem Schwingbesen unter die Brombeermasse rühren. Eischnee darunterziehen. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die schrägen Gläser verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
<b>1 dl Vollrahm</b> <b>200 g saurer Halbrahm</b>	Rahm flaumig schlagen. Schlagrahm mit dem Gummischaber unter den sauren Halbrahm ziehen, in die Gläser verteilen.
<b>100 g Brombeeren</b> <b>1 Zweiglein Rosmarin</b>	Brombeeren auf der Mousse verteilen, Rosmarin abzupfen, darüberstreuen.

### TIPP

#### Hinweis

Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

#### Variante

Die Mousse lässt sich mit tiefgekühlter Beerenmischung rund ums Jahr zubereiten.

#### Lässt sich vorbereiten

Mousse ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.