



Brombeermousse

🕒 30 Min. + 2½ Std. kühl stellen  glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

3 Blatt Gelatine 350 g Brombeeren 80 g Rohrzucker 2 EL Wasser 1 Zweiglein Rosmarin	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.).
1 frisches Eiweiss 1 Prise Salz 1 EL Zucker 1 dl Vollrahm 150 g griechisches Joghurt nature	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.
1 dl Vollrahm 200 g saurer Halbrahm	Rahm flaumig schlagen. Schlagrahm mit dem Gummischaber unter den sauren Halbrahm ziehen, in die Gläser verteilen.
100 g Brombeeren 1 Zweiglein Rosmarin	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.