

Mousse von Sauerrahm

Zutaten für 4 Personen:

¼ l. Sauerrahm
3 Eigelb
80 g Zucker
4 Blatt Gelatine
¼ l. Sahne
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, den Saft der halben Zitrone und den Sauerrahm dazugeben. Die in kaltem Wasser 5 –Minuten eingeweichte Gelatine ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen. Unter den Eischäum ziehen. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Schüssel füllen und mindestens 6-8 Stunden kalt stellen.

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und eventuell mit einer Himbeersauce servieren. Dazu die Himbeeren durch ein Sieb streichen und je nach Geschmack mit Puderzucker süßen

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“