

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Crème fraîche Mousse auf Himbeersauce

Zutaten für 4 Personen:	
3 Blatt weiße Gelatine	2 frische Eiweiß
150 g Crème fraîche	1 Vanilleschote
150 g Vollmilch-Joghurt	150 ml Schlagsahne
Saft ½ Zitrone	250 g Himbeeren TK
6 EL Puderzucker	60 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Für die Mousse weichen Sie 3 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser ein, verrühren 150 g Crème fraîche und 150 g Sahnejoghurt mit dem Saft einer halben Zitrone, 2 EL Puderzucker und dem Mark einer Vanilleschote.

Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen, mit etwas von der Creme verrühren und jetzt unter die gesamte Crème fraîche Creme heben. Jetzt noch 2 Eiweiß mit 2 EL Puderzucker steif schlagen, und einen Becher Sahne auch, alles unter die Crème fraîche Masse heben, in Gläser füllen und kalt stellen. 200 g gefrorene Himbeeren auftauen lassen, 2 EL Puderzucker dazugeben und mit dem Stabmixer fein Pürieren, durch ein Sieb streichen und auf der Creme in den Gläsern verteilen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer