

# Rezept Mai 2012 – Erdbeermousse

Für 4 Personen



## Zutaten

400 g	Erdbeeren	300 g	Sahne
2 Blatt	Rote Gelatine	Evtl	Etwas Rum oder
2 Blatt	Weißer Gelatine		Himbeergeist
125 g	Weißer Schokolade		
1	Ei		
1	Eigelb		
2 EL	Zucker		

## So geht's

1. Erdbeeren waschen, putzen und fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Rote Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen.
2. Etwas Erdbeerpüree erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, mit dem Rest des Pürees verrühren. Diese Masse in kleine Gläser füllen (zum schräg stellen Gläser in Salz schräg hineindrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 1 Std.)
3. Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. In einer weiteren Schüssel über dem heißen Wasserbad Ei, Eigelb und Zucker cremig aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unter die Creme rühren, weiße Gelatine ausdrücken, über dem Wasserbad flüssig werden lassen und unter die Creme heben. Nach Wunsch mit Rum oder H-Geist abschmecken. Sahne schlagen und unter die abgekühlte Masse heben, auf die rote Masse geben und mind. 2.Std. kühl stellen. Mit Sahnetupfer und Erdbeere servieren.