



Holunderbeeren - Mousse

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Saisonal, ausgefallen, fast vergessen, dabei so... lecker

Zutaten

- Für die Holunderbeeren:
- 250 g gezupfte Holunderbeeren, ev. selbst gesammelt, geht auch mit T.K. Früchten
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Für den Creme:
- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 200 ml geschlagene Sahne
- 3 Eigelbe
- 20 g Zucker
- 2 El Kirschwasser

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Holunderbeeren mit dem Zucker, dem Vanillemark samt Schote, etwas 5 - 6 min. im eigenen Fond köcheln lassen.

Schritt4

Die Vanilleschote wieder entfernen und die Früchte mit dem Stabmixer pürieren. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zucker 5 - 6 min. auf einem heißen Wasserbad "dicklich" aufschlagen, die Eier gut ausgaren und das Kirschwasser dazu geben.

Schritt6

Beides miteinander mischen und die geschlagene Sahne in

Schritt7

2 Schritten unterheben.

Schritt8

In kalt ausgespülte Förmchen oder eine flache Auflaufform geben.

Schritt9

3 - 4 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Portionsförmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen.

Schritt12

Oder mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel schöne glatte Nocken ausstechen.

Schritt13

Dazu schmeckt ein kalter Vanille Sabayon, Vanille Sahne oder Gervais Rahm.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderbeeren-mousse/>