Pawlowa im Kelch, mit Limetten Mouse und Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine schnelle, einfache Version, super lecker

Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Bio - Limette
- 250 g Bio - Joghurt
- 1 Päckchen Vanillin - Zucker
- 2 EL Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 200 g steif geschlagene Sahne
- 350 g vollreife Erdbeeren, geputzt, geviertelt
- 50 g Baisertuffs

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Baiser grob brechen, die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln, ev. etwas zuckern.

Schritt3

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, ca. 5 min. einweichen. Danach in einem kleinen Topf erhitzen, geht auch kurz in der Mikrowelle.

Schritt4

Die Limette heiß abwaschen und zur Hälfte abreiben, dann auspressen.

Schritt5

Das Limetten Mouse:

Schritt6

Mit dem Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Saft und Abrieb verrühren und die erwärmte Gelatine unter ziehen.

Schritt7

Zunächst kalt stellen, anziehen lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt8

Nunmehr die Erdbeeren mit dem Baiser und der Nasse locker mengen und in Kelchen oder auch Schalen schichten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gut durchkühlen lassen und mit einem grünen Blättchen, Zitronenmelisse, Minze oder etwas Zitronen - Zesten ausgarnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pawlowa-im-kelch-mit-limetten-mouse-und-erdbeeren/