



Schnelles Erdbeermousse mit Limoncello im Glas

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Für die sommerliche Party, die schnelle, einfache Version

Zutaten

- 600 g frische Erdbeeren
- 4 El Zucker (nach Reifegrad)
- 50 ml Limoncello di Sorrento
- 4 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Gelatine zunächst 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen.

Schritt4

Die Erdbeeren putzen, die Blüten entfernen, ev. waschen;

Schritt5

Davon 100 g in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

Das Erdbeermousse:

Schritt7

Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, danach den Limoncello dazu geben.

Schritt8

Die Gelatine gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen. Unter ständigem Rühren unter das Erdbeer Pürrée geben, kalt stellen, etwas anziehen lassen. Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, den Crème in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Erdbeerwürfel auf die Gläser verteilen und den Erdbeer Crème darüber spritzen.

Schritt11

Mit einer schönen frischen Erdbeere garnieren oder auf den Rand stecken.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** erfrischend, fruchtig, limoncello, partytauglich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-erdbeermousse-mit-limoncello-im-glas/>