

REZEPT FÜR ERDBEERMOUSSE



ERDBEERMOUSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Portionen | 15 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 300 g Crème double (siehe Tipp)
- 400 g Erdbeeren



465

ZUBEREITUNG

255

Kcal

pro Portion (bei
6)

2

Gramm

Eiweiß

13

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Puderzucker sieben. Crème double knapp steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. 30 Minuten kühl stellen.

2. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, 4-6 schöne Beeren zum Verzieren beiseite legen. Übrige Beeren putzen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Unter die Sahnecreme heben und auf 4-6 Gläser verteilen. Mit übrigen Beeren garnieren und servieren.

Tipp:

Statt mit Crème double kann man die Mousse auch mit Schlagsahne zubereiten - dann am besten eine so genannte "Konditorsahne" mit einem Fettgehalt von über 30 Prozent verwenden.