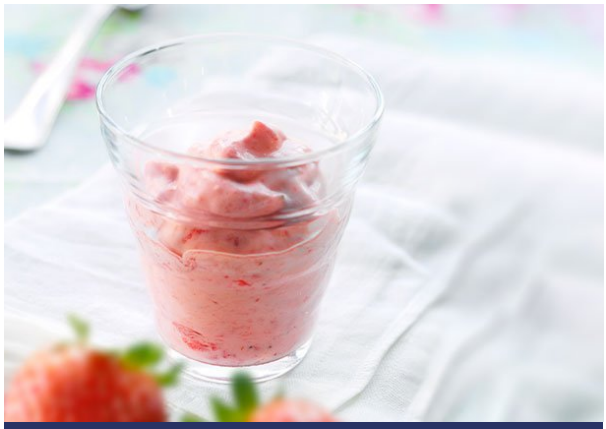
REZEPT FÜR ERDBEERMOUSSE



ERDBEERMOUSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

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

469

ZUBEREITUNG

255	2	13	21
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion (bei 6)	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 beseite 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.