

Rezept

Erdbeermousse mit Crème fraîche

Ein Rezept von Erdbeermousse mit Crème fraîche, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Erdbeeren	120 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft	1 TL Agar-Agar
125 g Crème fraîche	3 Eigelbe
1 Eiweiß	100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, 4 Stück für die Dekoration beiseitelegen. Von den übrigen die Stielansätze entfernen und die Erdbeeren mit 70 g Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Die Hälfte des Pürees mit Agar-Agar verrühren, erhitzen und 2 Min. kochen lassen. Von der Kochstelle ziehen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Das übrige Püree mit der Crème fraîche verrühren.
2. Die Eigelbe in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit 3 EL heißem Wasser und 50 g Puderzucker schaumig schlagen. Die beiden Erdbeermassen verrühren und mit dem Eigelbschaum verschlagen. Auf kaltem Wasserbad (mit einigen Eiswürfeln darin) kaltschlagen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. In schöne Gläser füllen und abgedeckt 30 Min. kalt stellen. Zum Servieren mit den übrigen Erdbeeren garnieren.