

Rezept

Himbeermousse

Ein Rezept von Himbeermousse, am 08.12.2025

Zutaten

1 Päckchen gemahlene Gelatine
4 EL Zucker

500 g Himbeeren
200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Gelatine mit etwas kaltem Wasser in einem kleinen Topf verrühren. 10 Min. quellen lassen.
2. Die Himbeeren verlesen und in einem großen Sieb kurz unter kaltem Wasser abbrausen. Einige Beeren zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Früchte mit dem Zucker pürieren. Die Sahne steif schlagen.
3. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, ein Viertel des Himbeerpürees unterrühren. Dann diese Mischung unter das übrige Himbeerpüree rühren. Die Sahne unterheben. Die Mousse in eine Glasschüssel füllen und mindestens 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Auf vier Schälchen oder Becher verteilen und mit den beiseite gelegten Himbeeren dekorieren.