

Rezept

Limettenmousse mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Limettenmousse mit Erdbeersauce, am 05.08.2024

Zutaten

7 Blatt weiße Gelatine	6 Limetten
1 unbehandelte Orange	450 g saure Sahne
175 g Zucker	850 g Sahne
750 g Erdbeeren	5 EL Puderzucker
6 EL Orangenlikör (ersatzweise Saft von 1 Orange)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von 3 Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen. Orange waschen, abtrocknen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Saure Sahne mit Zucker, Limettenschale, -saft, Orangenschale und -saft verrühren.

2. Gelatine ausdrücken und offen bei 600 Watt in 15 Sek. auflösen und unter die saure Sahne rühren.

3. Sahne steif schlagen, unter die saure Sahne mischen. In eine große flache Schüssel füllen und 5 Std. kalt stellen.

4. Restliche Limetten auspressen. Erdbeeren waschen, putzen und mit Puderzucker, Limettensaft und Orangenlikör pürieren. Ebenfalls kalt stellen. Die Limettenmousse in Nocken anrichten und mit der Erdbeersauce servieren.