

Rezept

# Topfenmousse mit Waldbeerenragout

Ein Rezept von Topfenmousse mit Waldbeerenragout, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 Blatt</b> helle Gelatine	1/2 Bio-Zitrone
<b>250 g</b> Topfen	<b>80 g</b> Puderzucker
<b>2</b> Eiweiß	<b>250 g</b> Sahne
<b>500 g</b> gemischte Beeren (z. B. Wald- oder Monatserdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren)	<b>80 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine etwa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Den Topfen abtropfen lassen und mit der Zitronenschale und dem Saft sowie dem Puderzucker gründlich verrühren. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. Nicht zu heiß werden lassen! Die Gelatine mit 1-2 EL Topfen verrühren, dann unter den restlichen Topfen mischen.
3. Die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen und unter den Topfen heben. Die Mousse im Kühlschrank in etwa 4 Std. fest werden lassen.
4. Die Beeren verlesen und eventuell kurz kalt abspülen. Größere Erdbeeren halbieren. Die Beeren mit dem Zucker in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
5. Zum Servieren von der Topfenmousse Nocken abstechen und auf Teller setzen. Die Beeren daneben verteilen.