

Rezept

Tortenfüllung Beerige Moussefüllung

Ein Rezept von Tortenfüllung Beerige Moussefüllung, am 28.06.2026

Zutaten

8 Blatt weiße Gelatine	300 g gemischte Beeren (ersatzweise tiefgekühlte Beeren)
100 g Zucker	150 g Joghurt (3,5 % Fett)
3 EL Cassislikör (nach Belieben)	250 g kalte Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 800 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 11 g F, 3 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Die Quirle des Handrührgeräts ca. 15 Min. ins Tiefkühlfach legen. Inzwischen die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

2. Die Beeren behutsam waschen, trocken tupfen und putzen (tiefgekühlte Beeren nach Packungsangabe auftauen lassen). Die Beeren dann pürieren und das Püree durch ein feines Sieb streichen.

3. Das Beerenpüree mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und unterrühren. Das Püree in eine Schüssel füllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.

4. Den Joghurt nach Belieben mit dem Likör verrühren.

5. Die Sahne mit den gekühlten Quirlen steif schlagen. Joghurt und Schlagsahne mit einem Teigschaber vorsichtig unter das Beerenpüree heben. Die Mousse vor der Verwendung bei Bedarf noch ca. 1 Std. kalt stellen, bis sie fest zu werden beginnt.