



Himbeermousse mit Waldsauerklee

Zutaten:

350 g frische Himbeeren
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
4 Blatt Gelatine, weiß
1 große Handvoll Waldsauerklee
300 g Joghurt
50 g Zucker
200 g Sahne

Zubereitung:

Himbeeren mit 2 EL Zucker, Zitronensaft und Wasser pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen.

Waldsauerkleeblättchen behutsam waschen und trockenschleudern, anschließend klein schneiden.

Joghurt mit 50 g Zucker verrühren und unter die Himbeermasse rühren. Die geschnittenen Waldsauerkleeblättchen unterheben.

Sahne steifschlagen.

Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und im Wasserbad auflösen.

Etwas von der Joghurt-Himbeer-Masse zum Temperieren unter die Gelatine rühren. Dann Gelatine mit der ganzen Masse verrühren.

Sobald die Mousse anfängt zu gelieren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Himbeermousse in kleine Gläschen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.