

Das Beerenmousse

2 x 750gr tiefgefrorene Beerenfrüchte (EDEKA)
300gr Rohrzucker
1 L Schlagsahne
15 Blatt Gelatine

Die Früchte in der Mikrowelle oder im Wasserbad oder auch Herdplatte auftauen und anschließend fein pürieren. Mit einem feinen Sieb und Rührlöffel wird das Püree durchgeseiht und so nur der Fruchtsirup gewonnen (Ein wenig arbeitsintensiv!). Danach kommt der Zucker und die Sahne hinzu. Gut verrühren.

Danach die Gelatine 5-7 Minuten im kalten Wasser einlegen, herausnehmen, nur grob abtropfen lassen und in einer Schüssel so groß wie das Sahne-Mousse-Gemisch leicht erwärmen, so dass die Gelatine restlos verflüssigt ist. Das Beerenmousse unter ständigem Rühren in die Gelatine gießen (Bitte nicht umgekehrt!).

Danach 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Die Vanillesoße

200gr Rohrzucker
3 Eier
3 Eigelb
3 Vanilleschoten
1 L Milch
0,5 L Sahne

Eier, Eigelb, Rohrzucker und das Mark der ausgeschabten Vanilleschoten miteinander verrühren.

Milch und Sahne leicht Aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eier-/Zuckermischung in die Milch/Sahne einrühren, so dass eine sämige Soße entsteht.

Deco nach Belieben. Guten Appetit!