

Heidelbeere-Sauerrahm-Mousse

Für zwei Personen

70 g tiefgekühlte Heidelbeeren 120 g frische Heidelbeeren 1 Zitrone
45 g Puderzucker 250 ml saure Sahne 125 ml Sahne

Die tiefgekühlten Heidelbeeren mit fünf Gramm Puderzucker in ein Gefäß geben und pürieren. Die frischen Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die pürierten Beeren mischen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Sahne schlagen. Die saure Sahne mit dem restlichen Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben. Die Heidelbeeren und das Sauerrahmmousse abwechselnd in das Glas füllen. Mit dem Mousse abschließen und servieren.

Rosi Bauer am 05. Oktober 2012