

Marshmallow-Mousse mit Himbeeren

Für zwei Personen

250 g Himbeeren	60 g Marshmallows	1 EL Puderzucker
1 EL Himbeersaft	80 ml Sahne	1 EL Zucker
Minzblätter		

200 Gramm der Himbeeren mit Puderzucker vermengen und in Gläsern verteilen.

Marshmallows mit der Schere zerkleinern.

Restlichen Himbeeren mit dem Zucker und etwas Wasser aufkochen und etwas köcheln lassen. Pürieren und die Marshmallowstücke unterheben, bis sie geschmolzen sind. Masse in den Kühlschrank geben. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Marshmallow-Mousse auf die Himbeeren geben.

Das Marshmallow-Mousse mit Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Nielebock am 29. Oktober 2015