

Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine 400 ml Schlagsahne 150 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Puderzucker 500 g Erdbeeren 200 g gebrannte Mandeln
30 g Baiser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne schmelzen. Frischkäse und Puderzucker unterrühren. Restliche Sahne halb fest schlagen und unter die Frischkäsemischung heben. Die Masse in 4 Schälchen (a ca. 150 ml Inhalt) füllen. Zugedeckt mindestens 5 Stunden kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und je 1 gebrannte Mandel in die Schnittstelle stecken. Die Mousse mit den gefüllten Erdbeeren anrichten. Baiser grob zerbröseln und über die Erdbeeren streuen.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010