

R A S P B E R R Y M O U S S E

Gebäckrezept / von Fabrice Chalaye



Für 8-10 Personen

1. Himbeermousse

Zutaten

Ungefrorenes Fruchtpüree
100%: Himbeere - 510ml

Schlagsahne - 600g

Blattgelatine - 7

Himbeeren

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree erhitzen und die gewässerte Gelatine darin lösen. Abkühlen lassen, dann die Schlagsahne unterheben. Die Himbeeren halbieren und auf den Boden der Gläser legen. Die Mousse einfüllen, kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Himbeeren und einem Minzeblättchen garnieren.

In diesem Schritt



Ungefrorene Pürees
ohne zuckerzusatz* :
Himbeere

Ungefrorenes
Fruchtpüree