

Holunderblütenmousse mit frischen Erdbeeren



Zutaten für 4 Personen:

125 g Mascarpone

125 g Magerquark

100 ml Holunderblütensirup

100 g Zucker

2 Blatt Gelatine

500 ml Schlagsahne

500g Erdbeeren

etwas Zucker

Zubereitung:

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Mascarpone mit Quark, Holunderblütensirup und Zucker verrühren.

Sahne steif schlagen. Gelatine vorsichtig ausdrücken und im Wasserbad oder Mikrowelle auflösen.

Aufgelöste Gelatine unter die Quarkmasse mischen, steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren und die Masse ca. 1Stunde kühl stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

Evtl. etwas Zucker oder Vanillezucker untermischen und kurz durchziehen lassen.

Wer mag, kann noch ein Schuss Rum oder Cognac unterziehen.