

Holunder - Blüten - Mousse 2

Zutaten für: 10 Portionen)

180	Gramm	Weißer Schokoladencouvertur
200	Gramm	Mascarpone
150	Gramm	Magerquark
200	ml	Holunderblütensirup; (1)
6	Scheiben	Gelatine
2	Essl.	Holunderblütensirup; (2)
400	Gramm	Sahne; geschlagen
150	Gramm	Eiweiß; geschlagen

Anleitung:

Kouvertur in einer Schüssel im Wasserbad nach Vorschrift zum Schmelzen bringen. Mascarpone, Magerquark und Holunderblütensirup (1) vermengen und mit der Kouvertur vermischen. Die in kaltem Wasser eingelegten und gut ausgedrückten Gelatineblätter mit Holundersirup (2) in einer Schüssel ins heiße Wasserbad stellen, verflüssigen und in die obige Masse einrühren. Bis kurz vor dem Stocken abkühlen lassen. Das Eiweiß und die Sahne sorgfältig unter die Masse heben. Sofort in geeignete Formen füllen und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden durchkühlen lassen.

Dazu passen ausgezeichnet frische Walderdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren.