

# Erdbeermousse

Diese leckere Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren und selbstgemachten weißen Schokoherzen ist ein tolles Dessert für die Lieblingsemenschen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g Erdbeeren  
100 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

### Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 EL Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Dr. Oetker gehackte Pistazien

### Außerdem:

Backpapier  
Ausstecher Herz, 6er-Set

Wie bereite ich eine Erdbeermousse mit süßer Verzierung zu?:

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, etwa 2 Erdbeeren mit Grün beiseitestellen, die übrigen Früchte putzen, 150 g pürieren und die restlichen klein schneiden.

## 2 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Pürierte und klein geschnittene Erdbeeren kurz unterrühren. Mousse in Dessertgläser füllen und mind. 1 Std. kalt stellen.

## 3 Schokoladenherzen:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann als Quadrat (etwa 10 x 10 cm) auf ein Stück Backpapier streichen, mit Zuckerstreuseln bestreuen und fest werden lassen.



4 **Verzieren:**

Mit einem Ausstecher kleine Herzen ausstechen. Die Erdbeermousse vor dem Servieren mit restlichen Erdbeeren und Schokoladenherzen und Pistazien garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Dr. Oetker Mousse à la Vanille können Sie auch Dr. Oetker Mousse au Chocolat blanc verwenden.
- Mit einem in heißes Wasser getauchten und gut abgetrockneten Ausstecher lassen sich die Herzen leichter ausstechen.

