

Himbeer-Mousse

Ein schnelles Dessert-Rezept mit Himbeeren.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Himbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich eine schnelle Himbeer-Mousse zu?:

1 Vorbereiten:

Himbeeren waschen. Für die Dekoration **etwa 100 g Himbeeren** beiseitestellen. Übrige Himbeeren pürieren.

2 Zubereiten:

Mousse nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 g Sahne**, aufschlagen. 2 EL Mousse zum Garnieren beiseitestellen.

3

Himbeerpüree mit übriger Creme glatt rühren und auf die Dessertgläser verteilen. Mit heller Vanille-Mousse und Himbeeren ausgarnieren. Dessert etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die pürierten Himbeeren mit etwa 2 EL Himbeergeist verfeinern.
- Es können auch tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden, diese müssen dann kalt, aber aufgetaut sein.
- Bevor die Dessertgläser gefüllt werden, diese noch verzieren. Dafür 25 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und etwa 4 Dessertgläser innen dekorativ damit besprenkeln. Die Gläser zunächst kalt stellen, dann füllen.

