





# Vanille-Mousse mit Camparisoße

Ein cremiges Dessert mit frischen Erdbeeren für den Sommer

etwa 4    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und **100 g** Erdbeeren halbieren. Übrige Erdbeeren mit Puderzucker und Campari in einem Rührbecher pürieren und mit 1 Esslöffel Crème fraîche oder Crème légère verrühren.

## 2 Zubereiten:

In einer Schüssel (Ø etwa 16 cm) die halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf den Boden und am Rand der Form verteilen.

3 Einen hohen schmalen Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. Milch und übrige Crème fraîche oder Crème légère hineingeben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse in die Schale füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Zum Stürzen stellen Sie die Form etwa 1/2 Min. in **heißes** Wasser. Legen Sie eine große Platte wie einen Deckel auf die Form. Langsam beides zusammen so drehen, dass der Teller unten ist. Form vorsichtig abnehmen.

5 Mousse nach Belieben mit Pistazienkernen, Zitronenmelisse oder Orangenfilets verzieren und mit Erdbeersoße servieren.

## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Erdbeeren  
30 g Puderzucker  
3 EL Campari  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic oder Crème légère (150 g)  
125 ml kalte Milch

### Tipps aus der Versuchsküche

- Campari ist auch als alkoholfreier Sirup im Handel erhältlich.