

Heidelbeer-Sauerrahmmousse

Zubereitung

Tiefgekühlte Heidelbeeren mit dem Staubzucker mixen und mit den frischen Heidelbeeren vermischen. Rahm, Zucker und Zitronensaft verrühren, Obers unterheben. Heidelbeeren und Sauerrahmmousse abwechselnd in die Gläser füllen. Mit Sauerrahmmousse abschließen. Sofort servieren.

TIPP: Garnieren Sie das Mousse mit Manner Eiswaffeln oder Hippenblättern.



Zutaten

15 dag Heidelbeeren TK

2 EL Staubzucker

25 dag Heidelbeeren, frisch
(oder 15 dag TK)

2 Sauerrahm

8 dag Staubzucker

Saft von 1 Zitrone

1 Becher Schlagobers leicht
geschlagen