AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	international

LIMETTENMOUSSE MIT COULIS



Rezept: wildeisen.ch, 11. 10. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Nach einem üppigen Hauptgang kann das Dessert etwas leichter sein. Da kommt unsere Limettenmousse mit Himbeeren genau richtig. (+4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Rahmquark	2.5	Limetten
170 g	Zucker	0.8 dl	Rahm
4 Bl	Gelatine	2	Eiweiss
2.5 dl	Milch	150 g	Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Rahmquark und Zucker verrühren. Kühl stellen.
2. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Milch aufkochen. Vom Feuer nehmen und 3 Min. abkühlen lassen. Dann die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Mit einer Klarsichtfolie bedecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Die Milch kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
3. Schale der Limetten dünn abreiben. Alle Limetten auspressen. Rahm steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen.
4. Angelierte Milch glatt rühren und zum Quark geben. Limettenschale und Saft untermischen. Dann den Rahm unterziehen.
5. Eiweiss steif schlagen und unter die Creme ziehen. Limettenmousse in Portionengläser mind. 4 Std. fest werden lassen.
6. Gefrorene Himbeeren mit dem Zucker in einen Becher geben und antauen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Kühl stellen bis zum Servieren.