

Sauerrahmmousse



Zutaten

Für 4 - 6 Personen:

3 Eigelb
80 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
250 g saure Sahne
150 g Vollmilchjoghurt
6 Blatt weiße Gelatine
250 g Schlagsahne

Für die Himbeersoße:

200 g Himbeeren
80 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
100 ml Rotwein

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, saure Sahne und Joghurt zufügen. Gelatine einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse in eine flache Form füllen und mind. 4 Stunden kühl stellen.

Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zucker, Vanillezucker und Rotwein aufkochen, das Himbeerpüree zugeben und 4-5 Minuten einkochen. Soße kann heiß oder kalt serviert werden.

Mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und mit der Himbeersoße und den Himbeeren anrichten.