



## Erdbeermousse

Für vier Personen

350 g Erdbeeren  
100 g Puderzucker  
1 EL Pfefferminzsirup  
½ Zitrone, Saft  
8 Pfefferminzblätter  
3 Blatt Gelatine  
1 dl Rahm

- Einige Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen, restliche mit einer Gabel zerdrücken, mit Puderzucker bestreuen, Pfefferminzsirup, Zitronensaft und gehackte Pfefferminzblätter darübergeben und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen
- In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Wasserbad bei kleiner Hitze auflösen
- Erdbeermasse kurz mixen, flüssige Gelatine und steif geschlagenen Rahm unterziehen, in Schüssel füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen
- In Dessertgläser anrichten und mit Erdbeeren und Pfefferminzblätter garnieren

Viel Erfolg !