



Schnelles Brombeer Mousse mit Gervais - Minze Schaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich fruchtig - cremig, eine einfache, schnelle Variante

Zutaten

- Für das Brombeer Mousse:
- 200 g frische Brombeeren (Geht auch mit t. K. Brombeeren)
- 75 g Creme fraiche
- 100 ml geschlagene Sahne
- 3 El Sherry
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad (In der Regel 1 El)
- Für den Gervais - Minze Schaum:
- 65 g Gervais Frischkäse
- 2 El frische Minze, gehackt
- 1 El Zucker, nach Geschmack etwas mehr
- Mark von 1 Vanillestange
- Etwas Milch zum glattrühren
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mousse:

Schritt2

Die kurz unter fließendem Wasser gewaschenen Brombeeren auf Küchentrepp gut ablaufen lassen.
(4 schöne, für die Garnitur zurück lassen)

Schritt3

Die restlichen mit dem Sherry und Zucker ca. 4 - 5 min. leise köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren; durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine verrühren, auflösen und Creme fraiche unter heben.

Schritt5

Etwas abkühlen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt6

In Portionsförmchen oder ein flaches Gefäß umfüllen,

Schritt7

(Um später schöne Nocken auszusteichen)

Schritt8

Klarsichtfolie drüber und wenigstens für 2 3 Stunden, ab in den Kühlschrank, anziehen lassen.

Schritt9

Der Gervais - Minze Schaum:

Schritt10

Den Gervais Frischkäse mit dem Vanillemark, dem Zucker und etwas Milch glatt rühren und mit etwas frischer, in feine Streifen geschnittener Minze versetzen, mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Eine schönen, gekühlten Dessertteller mit dem Gervais - Minze Schaum "ausspiegeln".

Schritt13

Die gestürzte Creme oder 2 schöne, glatte Nocken p. P. anrichten. (Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel) 1 - 2 in Puderzucker gewälzte Brombeeren als Garnitur.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-brombeer-mousse-mit-gervais-minze-schaum/>