



# 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 auszustecken)

### **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/>