

Bioleks: Himbeer-Mousse

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-himbeer-mousse

Zutaten:

- 500g Himbeeren, frisch oder TK
- Zucker nach Geschmack
- 1 Becher/200g Sahne
- 4-5 Eiweiß

Zubereitung:

Tiefgefrorene Himbeeren langsam auftauen lassen. Die aufgetauten oder frischen Himbeeren im Mixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Nach Geschmack mit Zucker süßen.

Eiweiß und Sahne getrennt mit etwas Zucker steif schlagen. Dann alles mit dem Fruchtmus ganz vorsichtig vermischen und bis zum Servieren kühlstellen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 21.4.1995

Prominenter Gast: Rita Süßmuth