

## Erdbeermousse

3 Blätter Gelatine  
250ml Rahm  
50g Zucker  
1 Briefchen Vanillezucker  
500g frische Erdbeeren



Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm sehr steif schlagen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Hälfte der Erdbeeren mit Zucker und Vanillezucker pürieren. Den Rest der Früchte in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Püree erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und dann den geschlagenen Rahm unterheben.

Whiskygläser oder andere Dessertgläser mit der Hälfte der Mousse befüllen. Die Erdbeerscheiben am Innenrand der Gläser rundum aufstellen. Vorsichtig die restliche Mousse darauf geben und das Dessert servieren.