

# Vanille Mousse mit Ofenblaubeeren



## Einkaufsliste:

### **Mousse:**

150ml Milch  
2Eigelb  
80g + 10g Zucker  
2EL Vanillezucker  
Mark einer Vanilleschote  
2 Blatt Gelatine  
2 Eiweiß  
300g Frischkäse  
50ml Sahne

### **Außerdem:**

300g Blaubeeren  
2EL Ahornsirup

## So wird's gemacht

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch mit dem Zucker und Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Eigelbe unter Rühren hinzufügen, weiter erhitzen. Gelatine einrühren, Masse abkühlen lassen. Eiweiße kurz aufschlagen, restlichen 10g Zucker einrieseln lassen. Eiweiße steif schlagen. Sahne steif schlagen. Frischkäse in die Milch rühren, Sahne unterheben und zum Schluss die Eiweißmasse unterheben. Masse in 4-6 Dessertgläser füllen und ca. 2-4 Stunden kalt stellen.

Für die Ofenblaubeeren die Blaubeeren in einer Ofenform verteilen und mit dem Ahornsirup übergießen, etwa 15 Minuten bei 180°C backen. Aus dem Ofen nehmen und auf die Mousse geben. Servieren.