

Holunderblüten-Mousse: Hugo im Glas



Einkaufsliste:

120ml Holunderblüten-Sirup (Rezept auf dem Blog)
250ml Sahne
Saft einer Zitrone (30ml)
1 Eiweiß
15g Zucker
200g Magerquark
100ml Sekt (oder alkoholfrei: 100ml Saft nach Belieben)
5 Blatt Gelatine oder 1 Pck. Pulvergelatine

So wird's gemacht

Sekt oder Saft, Zitronensaft und Holunderblütensirup in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine nach Anleitung einweichen und in die heiße Masse rühren. Masse beiseite stellen und abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren.

Derweil Sahne steif schlagen, Quark einrühren. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß mit den 15g Zucker steif schlagen.

Holunderblüten-Masse zu der Sahne-Quark-Masse geben und gut verrühren. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. Masse in Gläser füllen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Mit gut abgeklpften Holunderblüten dekorieren und servieren. Wer möchte, gibt noch etwas Minze zur Dekoration hinzu.