

Himmlische Himbeeren

Beeren-Charlotte

Zutaten

Für die Mousse:

- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Sommerbeeren, wie Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren
- 120 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300 ml Sahne
- 75 g Sauerrahm

Außerdem:

- ca. 25 Löffelbiskuits
- 40 - 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- Zum Garnieren optional Minze, Bio-Himbeerblätter, Essblüten wie Bio-Himbeerblüten



Und so geht's

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von den Beeren etwa die Hälfte für die Deko beiseitelegen. Restliche Beeren klein schneiden, mit 50 g Zucker mischen und einmal aufkochen, dann fein pürieren und abkühlen lassen.

Einen Tortenring (ca. 20 cm) auf eine Kuchenplatte stellen. Löffelbiskuits (Zuckerseite nach außen) am Innenrand des Tortenringes herum aufstellen. Dafür die Biskuits ggf. auf die gewünschte Länge kürzen. Die Butter schmelzen. Die restlichen Löffelbiskuits fein zerbröseln, mit der Butter mischen und als Boden in den Tortenring geben. Gut andrücken und kurz kalt stellen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker ca. 5 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Die Sahne steif schlagen. 1-2 EL Beerenpüree in einem kleinen Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das übrige Beerenpüree mit dem Sauerrahm unter den Eischaum rühren. Die aufgelöste Gelatine unterschlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Mousse in der Form verstreichen und dabei darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen. Im Kühlschrank ca. 5 Stunden kaltstellen. Zum Servieren mit den restlichen Beeren belegen und mit Minze und Essblüten nach Belieben garnieren.