



VANILLE-MOUSSE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Zutaten:

Mousse

200g Bayerische Creme von Gourmet Flamand
50g Amarettinikexse
Fett für die Form
250 ml Milch / 250 ml Sahne
65ml Crème de Cacao oder Battida de Coco

Holundersauce

200ml Dulac Chardonnay
200ml Wasser
2 ½ EL Zucker
½ Teelöffel Kardamompulver
5 EL schwarzes Holundergelee

500g frische Erdbeeren

Zubereitung:

Für die Mousse: Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Eine Muffinform fetten und mit den Keksbröseln ausstreuen. Die Bayerische Creme nach Packungsanweisung zubereiten. Den Likör mit unterrühren. Die Creme in die Förmchen geben und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen.

Für die Sauce: Wein und Wasser aufkochen, das Gelee darin auflösen und Zucker und Cardamom hinzufügen.

Mit der Sauce einen Spiegel auf den Teller gießen, die Mousse darauf geben und an einer Seite die frischen, gezuckerten Erdbeeren dazulegen.