

Erdbeer – Frischkäse – Mousse

Zutaten für 4 – 5 Personen:

750 g Erdbeeren
200 g Frischkäse
150 g Joghurt
200 g Sahne
2 EL Amaretto
4 EL Zucker
20 g Sofortgelatine



Zubereitung:

- Etwa 4 - 5 Erdbeeren als Garnierung beiseitelegen.
- Restliche Früchte fein pürieren.
- Halbe Menge Gelatine gleichmäßig unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Frischkäse, Joghurt, Amaretto und Zucker verrühren.
- Restgelatine unterrühren.
- Geschlagene Sahne unterheben.
- Erdbeermasse und Käsemasse abwechselnd in Gläser schichten.
- Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit den Restfrüchten garniert servieren.