

# Erdbeermousse

Zart. Fruchtig. Leicht. Erdbeermousse ist das perfekte Dessert im Sommer. Leicht geliert, mit Sahne verfeinert und gut gekühlt, ist so jeder Löffel ein cremiger Genuss. Eine fruchtige Erfrischung. Besonders edel wirkt das Erdbeermousse dabei, wenn du es in Gläsern anrichtest.



Erdbeermousse | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 300 Gramm Erdbeeren | 165 Gramm Zucker  
| 10 Gramm Vanillezucker | 1 Esslöffel Zitronensaft | 3 Blatt  
Gelantine | 200 Gramm Sahne | 1 Päckchen Sahnesteif





Erdbeermousse | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (2 Stunden):** 1. Erdbeeren waschen, die vier schönsten bei Seite legen, den Rest pürieren. 2. Gelantine in Wasser einweichen. 3. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft ins Erdbeerpüree geben. 3. Wenn die Gelantine weich ist, gut ausdrücken und in einem Topf erwärmen, bis sie schmilzt. 4. Gelantine gründlich mit dem Erdbeerpüree vermengen. 5. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. 6. Sobald sich auf dem Erdbeerpüree eine leichte Haut bildet vorsichtig die Sahne unterheben. 7. Die Masse in Gläser füllen und im Kühlschrank erkalten lassen. 8. Vor dem Servieren die vier Erdbeeren leicht einschneiden und auf dem Glasrand drapieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Erdbeeren](#) sowie weitere [Cremes und Süßspeisen](#) entdecken!

**Nährwerte/Stück:** 367 Kalorien | 15,4 Gramm Fett | 52,8 Gramm Kohlenhydrate | 2,8 Gramm Eiweiß