

HOLUNDERMOUSSE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

Spritzsack mit gezackter Tülle

Mousse:

200 g Holunderbeeren

75 g Zucker

1 TL Zitronensaft

2,5 dl Rahm

Apfelkompott:

2 Äpfel, z.B. Gala, gerüstet, gewürfelt

½ Orange, abgeriebene Schale und Saft

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Holunderkonfitüre



ZUBEREITUNG

1 Mousse: Beeren, Zucker und Zitronensaft zugedeckt aufkochen, 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Beeren samt Flüssigkeit durch ein Sieb giessen, Beeren etwas ausdrücken und den Sirup auffangen (ca. 1 dl). Sirup und Rahm kühl stellen.

2 Kompott: Äpfel, Orangenschale, -saft und Vanillezucker aufkochen, zugedeckt 5-10 Minuten knapp weich kochen, auskühlen lassen. Dann Holunderkonfitüre daruntermischen.

3 Kurz vor dem Servieren Sirup und Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen, in den Spritzsack füllen. Apfelkompott in Gläser verteilen. Holundermousse darauf verteilen.

Holunderbeeren sind auf Wochenmärkten oder beim Bauer erhältlich.

Fertiger Holundersirup (für Punkt 1) ist im Reformhaus oder in der Drogerie mit Reformabteilung erhältlich.

Holunderkonfitüre findet man beim Grossverteiler.

