



Mousse aux framboises

Himbeerschaumspise

Pour 4 personnes

400 g de fromage blanc à 40 % de M.G.
 250 g de framboises
 2 blancs d'œufs
 100 g de sucre en poudre
 1 pincée de sel

Préparation :

Réservez quelques framboises pour le décor.
 Mettez le reste dans le bol d'un robot avec le sucre, mixez-les.

Passez ce coulis au travers d'une passoire fine pour éliminer les graines.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme au fouet ou au batteur électrique avec la pincée de sel.

Mélangez le fromage blanc avec le coulis de framboise puis incorporez délicatement les blancs d'œufs.

Répartissez la mousse dans des coupelles, décorez de framboises réservées.

Für 4 Personen

400 g Quark 40% Fett
 250 g Himbeeren
 2 Eiweiß
 100 g feiner Kristallzucker
 1 Prise Salz

Zubereitung:

Lassen Sie einige Himbeeren für die Dekoration beiseite. Geben Sie den Rest mit dem Zucker in eine Schüssel und pürieren Sie sie.

Passieren Sie das Fruchtpüree durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.

Schlagen Sie die Eiweiße und das Salz mit der Küchenmaschine zu festem Schnee.

Mischen Sie den Quark mit dem Fruchtpüree und heben Sie das Eiweiß vorsichtig darunter.

Verteilen Sie die Schaumspise auf Schälchen und dekorieren Sie mit den restlichen Himbeeren.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

