Brombeer-Mousse

Zubereitung

Qimiq mit einem Schneebesen glattrühren.

Anschließend den Honig, Zucker und die Brombeeren dazugeben und alles mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Das Obers steifschlagen und unter die Brombeer-Masse heben.

Zum Schluss die Creme in Gläser füllen, diese muss nun ca. vier Stunden im Kühlschrank kalt gestellt werden.

Die Gläser können noch mit Zitronenmelisse und frischen Brombeeren garniert werden.

Sarsmis | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Qimiq
- 250 g Brombeeren
- 2 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 250 g Schlagobers