

Holunderblütenmousse

Die Holunderblüten sind eingekocht zu Sirup, die Blütezeit war mit knapp zwei Wochen dieses Jahr recht kurz. Umso schöner ist es, diesen herrlichen Duft des Frühsommers eingefangen zu haben und im folgenden Dessert wunderbar zur Geltung zu bringen. Zusammen mit süßen Erdbeeren zu einem Püree verarbeitet, verwöhnen sie ihre Liebsten mit einem Sommer-schmaus.



Ergibt 1.2 Liter

2 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
80g weisse Couvertüre	in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen
1 dl Holunderblütensirup	erwärmen, gewässerte Gelatine darin auflösen
150g Sauerrahm	mit geschmolzener Schokolade zugeben und alles mischen. Im Kühlschrank ansulzen lassen (d.h. kühlen, bis die Masse am Schüsselrand leicht fest ist). Masse gut durchrühren
2 dl Rahm, steifgeschlagen 2 Eischnee	darunterziehen und (evtl. in Portionen) kühlstellen

Erdbeercoulis

300 g Erdbeeren, gerüstet, geviertelt ½ dl Holunderblütensirup evtl. ½ Zitrone, Saft	zusammen pürieren, nach Bedarf abschmecken
	Mousse mit Beerencoulis und Zironenmelisseblättchen garnieren