

## Honigmousse auf Brombeersauce

Eine Süßspeise, die den Sommer auf den Teller bringt. Je nach Honigsorte schmeckt dieses erfrischende Dessert immer wieder anders.



2-3 Blatt Gelatine	In viel kaltem Wasser quellen lassen
80g Honig	In einem Pfännchen auf kleinstem Feuer leicht erwärmen
3 Eigelb	Mit dem Honig sehr schaumig schlagen
Eingeweichte Gelatine	Ausdrücken, mit wenig heissem Wasser auflösen und zur Honigmasse geben
2dl Rahm	Steif schlagen und darunterziehen, gut kalt stellen
250g Brombeeren frisch oder tiefgekühlt	Verlesen und evtl. kalt abspülen, im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen
Puderzucker	Evtl. nachsüßen
Zitronensaft	Aromatisieren
Mineralwasser	Wenig dazugeben
Sauce auf Tellerspiegel ausgießen, die Mousse mit einem Löffel abstechen und auf die Sauce setzen	
Tipp: aus den Eiweissresten Amaretti machen	