



Du brauchst

- 300g Erdbeeren
- 1 Eiweiss
- 60g Zucker
- 250g Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 10 Löffelbiscuits

Zubereitung

Zunächst 10 Löffelbiscuits zerbröseln. Dann 250g Erdbeeren im Mixer pürieren, aufkochen und die vorher in kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine unterrühren.

Das Eiweiss zu Schnee aufschlagen. In einem kleinen Topf 200 ml Wasser mit dem Zucker bei 120°C zu Sirup aufkochen und über den Eischnee geben. Die Mischung so lange aufschlagen, bis sie gänzlich erkaltet ist. Dann zum Erdbeerpüree geben und unterrühren. Die Sahne kräftig aufschlagen und unterziehen. Dann 3 EL der Keks-Brösel in die Dessertschälchen geben und anschliessend die Hälfte der Erdbeermousse darauf verteilen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die restlichen Keksbrösel auf die Dessertschälchen verteilen und das Dessert mit frischen Erdbeeren dekorieren.