

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	darunterziehen und (evtl. in Portionen) kühlstellen
2	Eischnee	

Erdbeercoulis

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