



# Himbeermousse

## 6 Gläser

### Zutaten:

60 g Zucker  
2 Eiweiss

➔ Zucker und Eiweiss zusammen sehr steif schlagen.

1 Zitrone, nur Saft  
200 g Himbeeren, nur Saft

➔ zusammen vermischen

4 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

200 g Rahm geschlagen ➔ unter die Masse mischen.

Gelatine gut ausdrücken, in einer Pfanne erwärmen bis die Gelatine flüssig ist, ein wenig vom Himbeer-Zitronen Gemisch begeben und sehr gut rühren. Nochmals kurz erwärmen und das restliche Himbeer-Zitronen Gemisch begeben. Zum steifen Eiweiss geben und sorgfältig darunterziehen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unter die Masse heben und das Ganze in schöne Gläser abfüllen. Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren garnieren.