



Erdbeer-Basilikum-Mousse mit Mandelhippen

Für 4 Personen

Mousse

- 300 g Erdbeeren mit Stielansatz kalt abspülen, trocken tupfen und die Stielansätze herauschneiden, in Stücke schneiden und mit
100 g Puderzucker mischen und fein pürieren.
1 EL Basilikum feingehackt untermischen.
- 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 4 min einweichen.
30 ml Grappa in einem kleinen Topf erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und dann etwas Erdbeerpüree einrühren. Diesen Mix dann mit der restlichen Erdbeermasse mischen. Sobald diese Masse zu gelieren beginnt,
- 100 ml Sahne steif schlagen und in 2 Schritten unter die Erdbeerbasis heben. In einer Schüssel mindestens 5 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Mandelhippen

- 100 g Mandelblätter mit
90 g Zucker und
15 g Mehl mischen.
20 g Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen, dann mit
2 Eiweiß und der Mandelmasse verrühren. Den Teig 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nun, je nach gewünschter Größe, vier bis sechs Häufchen platzieren, diese zu dünnen Talern flachdrücken und 8–10 min backen. (ein paar Zentimeter Abstand zwischen den Talern lassen, da der Teig beim Backen noch aufgeht). Hippen herausnehmen und 1–2 min abkühlen lassen, bis sie formbar sind, ohne zu zerreißen.

Noch warm vom Backpapier ablösen und über eine umgedrehte Schüssel, ein Nudelholz oder eine zur Rolle geformte Alufolie legen und abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Erdbeermousse in die Hippen dressieren und mit frischen Früchten und Basilikum garnieren.

