

Für 10 – 12 Portionen

Vor- und Zubereitung: ca. 60 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Zutaten:

5 dl Milch

1 Prise Salz

65 g Ribelmais

½ Biozitronen abgeriebene Schale

100 g Zucker

3 Blatt Gelatine

4 dl Rahm

Himbeeren, Heidelbeeren oder andere Beeren



Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen
2. Milch mit Salz aufkochen, Ribelmais einrühren, Zitronenschale zugeben und zusammen ca. 15 Min. auf kleiner Stufe köcheln lassen, am Schluss Zucker dazu rühren
3. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit einem Schwingbesen oder Handrührwerk in die noch warme, aber nicht mehr heisse Ribelmasse einrühren
4. Die Masse in den Kühlschrank oder ins kalte Wasserbad stellen, bis sie zu stocken beginnt, ungefähr 20 – 30 Min., je nach Kälteeinwirkung
5. Den steifgeschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen
6. Entweder sofort in kleine Portionengläser füllen und kühlstellen oder die ganze Schüssel mind. 4 – 6 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen

Tipp:

Entweder pürierte und ganze Beeren in die Gläser über die Ribelmousse füllen und mit Puderzucker bestreuen oder mit 2 Suppenlöffeln klassische Mousse Ovale formen, auf Teller geben und

mit Beersauce, Beeren und Puderzucker garnieren