

Limetten und Eierlikör Mousse

500 Gramm Mascarpone

500 ml Sahne

8 Blatt Gelatine

4 Limetten

150 Gramm Puderzucker

100 ml Eierlikör

1 Pckg. süßer Mürbeteig

je 1 Pckg. frische Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren

1 Bund frische Minze

Zubereitung

Backofen auf Ober/Unterhitze 190 Grad vorheizen

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Mürbeteig ausrollen, rund oder in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden, im Backofen goldgelb backen. Abkühlen lassen

Mascarpone und Puderzucker glatt rühren, von den Limetten die Schale abreiben, den Saft auspressen

Sahne fest schlagen

Gelatine leicht ausdrücken, in einen kleinem Topf geben.

Die restlichen 3 Blatt Gelatine im Wasser einweichen.

Die Gelatine im Topf unter ständigem rühren vorsichtig erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat

Gelatine zur Mascarpone geben, gut verrühren.

Sahne hinzugeben, vorsichtig unterheben

Von der Mascarpone/sahne Mischung die Hälfte in eine andere Schüssel geben.

In die erste Hälfte den Limettenabrieb und Limettensaft geben, vorsichtig unterheben.

In die 2. Hälfte den Eierlikör und die ebenfalls vorsichtig aufgelösten 3 Blätter Gelatine unterheben.

Beide Mousse Massen in jeweils in eine Hälfte einer Auflaufform geben, die Masse sollte ca. 8 cm hoch sein

Gut 5 Stunden kühlen, besser noch am Vortag zubereiten und über Nacht kühlen lassen

Die Mousse in Form des Mürbeteigs ausstechen, Mürbeteig- Limettenmousse-Mürbeteig-Eierlikörmousse zu einem Türmchen schichten, gewaschenes Obst schön dicht auf dem Eierlikörmousse anrichten, mit kleinen Minzeblättchen dekorieren