



Erdbeermousse, Mürbegebäck und nutella®

Creme | Vegetarisch | Mittagessen | Sommer

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍪🍪🍪

Für 15 portionen

Mürbegebäck

225 g Mehl
150 g weiche Butter in Würfel geschnitten
75 g Zucker
1 Prise Salz

Mousse

125 g Streuzucker
225 g Doppelrahm
3 L Milch
4,5 Gelatineblätter
750 g Erdbeeren
3 Eiweiß
225 g nutella®

Für den Mürbeteig alle Zutaten mit der Hand vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zu einem 3 mm dicken Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Der Teig sollte den Rand des Backblechs nicht berühren, da er sich beim Backen etwas ausbreitet.

10 bis 15 Minuten backen.

Beobachten Sie den Backvorgang: Das Gebäck muss goldgelb bleiben.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sobald abgekühlt, grob zerkleinern wie einen Streusel.

Für die Mousse die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufweichen. Die Erdbeeren pürieren, in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen und den Zucker hinzufügen.

Wenn das Erdbeerkompott heiß ist, den Topf vom Herd nehmen (nicht zum Kochen bringen).

Die Gelatine abtropfen lassen und in dem heißen Erdbeerkompott schmelzen, dann die Mischung vollständig abkühlen lassen.

Die sehr kalte Sahne mit der Milch zu einer ziemlich dicken Konsistenz schlagen (der Schneebesen sollte Schlieren in der Sahne hinterlassen) und im Kühlschrank beiseite stellen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Das Erdbeerkompott nach und nach in die Schüssel mit der Sahne geben und vermischen.

Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben.

In kleine Förmchen 30 g Mürbeteig geben, 15 g Nutella® darauf geben und dann mit Mousse füllen.

Die Mousse 12 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren eine in 4 Stücke geschnittene Erdbeere auf jede Verrine geben.