

Schlehenblütenmousse auf Schlehenfruchtspiegel

Zutaten Blütenmousse

100 g weiße Schokolade
250 g Quark
3-5 EL Schlehenblütensirup
Etwas Gundermann
125 g Sahne

Zubereitung:

Schokolade im Warmwasserbad schmelzen;
Quark mit dem Schlehenblütensirup, den fein gehackten Gundermannblättchen verrühren.
Die geschmolzene Schokolade dazugeben.
Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Masse geben.
Mousse einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Evtl. gleich in Portionschälchen füllen.

Zutaten Schlehenfruchtsoße

125 g Schlehensaft
1 EL Schlehenblütensirup
60 ml Apfelsaft
1 El Puddingpulver

Zubereitung

Das Puddingpulver mit den Flüssigkeiten verrühren, zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Zur Schlehenblütenmousse reichen.

