

## Limettenmousse mit Himbeercoulis

### Rezept-Info:

Personenzahl:	8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

<u>Mousse:</u>		<u>Coulis:</u>	
1	Vanilleschote	400 g	Tiefgekühlte Himbeeren
800 ml	Milch	100 g	Puderzucker
1	Limette	1	Limette
2	Eier		
6	Eigelb		
150 g	Zucker		

### Zubereitung:

Acht Auflaufförmchen buttern und kühl stellen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Innere herauskratzen und in die Milch geben. Die Milch mit der Schote in einem Topf erwärmen, bis sie kocht. 10 Minuten köcheln, dann die Schote entfernen, etwas abkühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Eier mit den Eigelben, dem Zucker, der Limettenschale und dem Limettensaft in einer Schüssel verschlagen. Die lauwarme Milch aufgießen und unterrühren. Auf die Auflaufförmchen verteilen. Die Auflaufförmchen auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren hoch“ bei 100°C 50 Minuten lang dämpfen, dann mindestens 2 Stunden lang kühl stellen.

Für die Coulis die Himbeeren etwas antauen lassen, dann mit dem Puderzucker verrühren. Die Limette auspressen und 1 EL Saft zu der Himbeermischung geben. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren.

**Anrichten:** Die Coulis als Spiegel auf Einzeltellern anrichten. Die Mousse mit einem kleinen Messer vom Förmchenrand lösen und auf die Coulis stürzen. Mit frischen Himbeeren und Zitronenstückchen garnieren.