

## Vanille-Mousse mit Erdbeeren

Zutaten	für 8 Personen		
50 g	Mandelstifte	1 kg	Erdbeeren
200 g	Zartbitterkuvertüre	10 EL	Orangensaft
100 g	Vollmilchkuvertüre	1 TL	Zitronenabrieb
80 g	Cornflakes	4 EL	Zitronensaft
		6 EL	Puderzucker
4 Blatt	Gelatine		
1	Vanilleschote		
4	Eigelb		
60 g	Zucker		
200 ml	Milch		
300 ml	Sahne		
		Backpapier	

### Zubereitung

- 🕒 **Für die Crossie-Masse** die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 🕒 Die Kuvertüre hacken und gemischt in einer Schüssel im heißen Wasserbad zerlassen.
- 🕒 Mandelstifte und Cornflakes untermischen.
- 🕒 Masse auf Backpapier streichen und kalt stellen.
  
- 🕒 **Für die Mousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 🕒 Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
- 🕒 Vanillemark, Eigelbe, Zucker und Milch in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers dicklich-cremig aufschlagen, bis die Masse kurz vor dem Kochen ist.
- 🕒 Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillemasse auflösen.
- 🕒 Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse abkühlen lassen, dabei mehrfach umrühren.
- 🕒 Sobald die Vanillemasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse 1 Stunde kalt stellen.
  
- 🕒 Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.
- 🕒 Orangensaft mit Zitronenschale und-saft und Puderzucker verrühren.
- 🕒 Vorsichtig mit den Erdbeeren mischen und 20 Minuten marinieren.
- 🕒 Dann die Erdbeeren mit Crossis und Creme in Gläser schichten und servieren.