



HIMBEERGRÜTZE MIT COUSCOUS-MOUSSE

COUSCOUS & BULGUR | STÄRKEN | DESSERT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

100 g Müller's Mühle CousCous
40 g Müller's Mühle Perlsago
200 ml Kirschsafft
60 g Zucker
200 g (TK-) Himbeeren
2 Blatt weiße Gelatine
100 ml Milch
120 g Quark (Magerstufe)
150 ml Sahne
1 TL Vanillezucker

Produktempfehlungen



PERLSAGO



COUSCOUS

Zubereitungen

Kirschsafft und 20 g Zucker aufkochen, Perlsago einrühren und bei geringer Hitze abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Heiße Perlsago-Mischung und Himbeeren vermischen und abkühlen lassen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Milch aufkochen, über den Couscous geben, ca. 5-7 Minuten quellen und abkühlen lassen. Quark und restlichen Zucker unter die Couscouismischung rühren. Gelatine auflösen, unter die Couscouismischung geben und kalt stellen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und sobald die Mousse zu gelieren beginnt, die Sahne unterziehen und die Mousse ca. 2 Stunden kalt stellen. Himbeergrütze auf Platten oder Teller anrichten, Couscouismousse in Nocken darauf setzen und mit Minz- oder Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kühlzeit: ca. 2-3 Stunden