

„Kiwi-Mousse“

(Mousse de kiwis)



Eigenschaften	Zutaten
Gang: Dessert Portionen: 2 Gläser Schwierigkeitsgrad: Einfach Vorbereitungszeit: 15min	<ul style="list-style-type: none">• 1 Banane• 1 Teelöffel Milch• 3 Kiwis (etwa 150g Fruchtfleisch)• 30 g ETHIQUABLE Vollrohrzucker• 10 cl flüssige Schlagsahne• 1 Teelöffel Puderzucker• 1 Eiweiß• 2 Prisen geraspelte Kokosnuss

Zubereitung

- Das Fruchtfleisch der Kiwis mit dem Tucker zu einem feinen Püree mixen
- Einen Teil der Schlagsahne mit dem Puderzucker steif schlagen
- Das Eiweiß steif schlagen
- Nun den anderen Teil der Schlagsahne, den Eischnee und eine Prise Salz mit der aufschlagen, vorsichtig das Kiwi-Püree unterheben
- Die Banane mit der Milch zu einer glatten Creme pürieren, auf zwei Gläser verteilen. Den Kiwi Mousse darauf verteilen
- Mindestens 2 Stunden kühlstellen
- Vor dem Servieren mit einer Prise geraspelter Kokosnuss garnieren.

Blog Quand Nad Cuisine

Réalisé par Nadine

<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Bon appetit !