

Apfel - Kiwi - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Kiwifruchtfleisch püriert
150	Gramm	Dunstäpfel püriert
2		Esl. Puderzucker
1	Stück	Zitrone Saft und Abgeriebenes
100	ml	Weiswein
4	Blätter	Gelatine
250	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Früchte vorbereiten und mit Puderzucker und Zitrone pürieren, eventuell durchpásieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann von Wasser ausdrücken und bei gelinder Hitze auf dem Feuer mit dem Weiswein auflösen und zur Fruchtmasse hinzurühren. Nun die geschlagene Sahne unterrühren und kühlstellen.

Garnitur : Nocken auf Teller anrichten und mit Schokoladensauce napieren. 3-4 Sorten (Miniapfel m.Stiel,Kumquas,Himbeere, Minifrüchte nebenbei)