

Aprikosen - Mousse 2

Zutaten für: 1 Schüssel

500	Gramm	Aprikosen frisch geschält Und ohne Kern
150	Gramm	Puderzucker
100	ml	Weiswein
4	Blätter	Gelatine
375	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Aprikosenstücke mit Zucker und Wein vermischen und pürieren.
Gelatine einweichen und auflösen zur Aprikosenmasse geben,
geschlagene Sahne zugeben in Gläser abfüllen und kühlen.

Garnitur: Sahnerosette und Müslirigel.