

## Avocado - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mandeln in kochendem Wasser blanchieren und dann
3		Avocado aufschneiden, Kern entfernen und mit
		Eßlöffel Fleisch in Mixer geben
1/2	Tasse	Zucker
1/3	Tasse	Zitronensaft
1	Teel.	Zitronenschale Zucker, Zitronensaft und
		Geriebene Zitronenschale zu dem
		Avocadofleisch geben hinzufügen. Nicht zu
		Lange den Mizer laufen lassen
3		Eiweiß
1	Prise	Salz in separater Schüssel schlagen
2	Essl.	Zucker hinzufügen. Dem Avocadogemisch jetzt
		Löffel für Löffel den festen Eischnee
		Untermischen
250	Gramm	Sahne süße Sahne schlagen
		Oder: 1 Becher Sahne, saure zuletzt die süße
		Oder saure Sahne untermischen und den größten
		Teil der gerösteten Mandeln

### Anleitung:

Siehe Rezept !