

## Kaki - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

3		Reife Kaki (evtl. 4 Stück)
1		Zitrone(n)
1	Pack.	Vanillezucker
0,1	kg	Mascarpone
1/16	kg	Pistazien
2		Ei(er), davon die frischen Eiweisse
4	Essl.	Zucker (evtl. 5 EL)
150	ml	Rahm

### Anleitung:

Die Haut der Kaki mit einem spitzen Messer abziehen. Frucht halbieren, evtl. Kerne entfernen. Dann pürieren. Zitrone lauwarm waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Mit Vanillezucker zum Kakipüree geben. Zugedeckt kalt stellen. Die Pistazien fein hacken. Den Mascarpone glatt rühren. Unter das Kakipüree mischen. Kurz vor dem Servieren die Eiweisse steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Den Rahm steif schlagen. Den Eischnee locker darunter ziehen. Dann das Kakipüree nur kurz darunter mischen. Kaki-Mousse in vorgekühlte Gläser verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Sofort servieren. Dazu passen feine Butterbiskuits oder Amaretti. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten