

Kiwi - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kiwimark (TK) oder frisch Ohne Schale püriert
260	Gramm	Zucker
300	ml	Weiswein
15	Blätter	Gelatine
750	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in Weiswein auflösen.
Kiwimark und Zucker verrühren und die warme Gelatine zugeben
anschliessend die geschlagene Sahne. In grosse Glasschüsseln füllen
mit Klarsichfolie schliessen und 6-8 Std kühlen.