

## Passionsfrucht - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Pasionsfruchtmark ( Tk. )
250	Gramm	Puderzucker
200	ml	Weiswein
8	Blätter	Gelatinen
750	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Fruchtmark auftauen lassen ( Ps. es eignet sich auch frisches Fruchtmark dafür ) Puderzucker hinzu, Gelatine im Weiswein auflösen und zur vorigen Masse rühren. Die Fruchtmasse etwas gelieren lassen dann die geschlagene Sahne zugeben und in Schüsseln oder Formen füllen und kühlen.