

# Avocadomousse

3 Blatt weiße Gelatine, 1 reife Avocado, 2 EL Zitronensaft,  
4 EL Ahornsirup, 100 g Sahne, 300 g Beeren, Puderzucker,  
Melisse oder Minze zum verziehen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.  
Avocado schälen, mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL  
Ahornsirup pürieren. Gelatine im Topf bei schwacher Hitze  
auflösen, etwas abkühlen lassen und das Avocadomus  
nach und nach untermischen. Sahne steif schlagen und unter  
die Creme rühren. Im Kühlschrank gelieren lassen.  
Den restlichen Ahornsirup u. Zitronensaft verquirlen und die  
Beeren darin wenden und kühlstellen.  
Von der Creme Nocken abstechen und mit den Beeren  
auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und  
mit den Blätter garnieren.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195  
Miltenberg, Hauptstr. 58- Miltenberg Wochenmarkt: Samstag