

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