

Passionsfrucht mousse

2 dl	Sahne (200 ml)
2,5 dl	Kondensmilch (250 ml)
½ Liter	Milch
2 dl	Passionsfruchtsaft oder Zitronensaft
1 Blatt	Gelatine
1 Tasse	kochendes Wasser (über Gelatineblatt giessen)



Vorbereiten

Alles zusammen mixen. In eine Schüssel geben, danach portionieren.

Vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Dieses Dessert hat es bei uns Zuhause immer am Wochenende gegeben, seit Generationen ist dieses Dessert auf jedem Tisch in Brasilien sehr beliebt. Leider ist der Saft aus der Passionsfrucht sehr teuer, daher kann man als Alternative Zitronensaft nehmen.

Guten Appetit und viel Gaumenfreude

Ceição Unold

