

## Kiwi - Mousse

### Zutaten:

40 g Sofortgelatine/Fertiggelatine  
400 g Kiwis  
2 EL Zitronensaft  
75 g Zucker  
2 Eiweiß  
200 g Sahne  
Pistazienkerne



### Zubereitung:

- Die Kiwis schälen.
- Zucker und 30 g Gelatinepulver mischen.
- Kiwis mit Zuckermischung und Zitronensaft pürieren.
- Püree kalt stellen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Wenn das Püree zu gelieren beginnt, zuerst die Sahne, dann den Eischnee unterheben.
- Mousse in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit gehackten Pistazienkernen garnieren.

*Bei diesem Rezept kann es passieren, dass die Creme nicht so richtig steif wird. Schuld ist dann die Verbindung bzw. Unverträglichkeit zwischen Kiwi und Gelatine. Mir ist sie allerdings mit den angegebenen Zutaten gelungen.*