

Passionsfrucht Mousse

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten: Eiweiss 75 g
Staubzucker 200 g
Passionsfruchtmark 300 g
Zitronensaft 1 dl
GUMA Le Patissier 3 dl

Zubereitung: Das Eiweiss steif schlagen, Staubzucker, Passionsfruchtmark und Zitronensaft daruntermischen. GUMA Le Patissier aufschlagen und ebenfalls unterziehen. Ca. 4 Std. im Kühlschrank stehen lassen.

Tipp: GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch