



Avocado-Zitronen-Mousse mit Erdbeeren

Ein erfrischendes Dessert mit Mousse au Citron.

etwa 6 Portionen  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Avocado-Mousse:

1 reife Avocado
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron

Karamell-Erdnüsse:

40 g geröstete, gesalzene
Erdnusskerne
60 g Zucker

Außerdem:

250 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 EL gehackte Minze

Wie bereite ich eine Avocado-Zitronen-Mousse zu?:

1 Avocado-Mousse zubereiten:

Avocado längs halbieren, den Kern entfernen. Fruchtfleisch herauslöfeln und in einen Rührbecher geben. Sahnesteif und Vanillin-Zucker hinzufügen und pürieren. **Kalte** Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Avocadopüree unterrühren. Mousse auf etwa 6 Dessertgläser verteilen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2 Karamell-Erdnüsse zubereiten:

Erdnüsse grob zerkleinern. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Erdnüsse dazugeben und mit dem Karamell vermischen. Dann auf einem Bogen Backpapier erkalten lassen. Karamell-Erdnüsse mit einem Messer grob zerkleinern.

3 Zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit Vanillin-Zucker und Minze vermengen. Auf den Mousseportionen zunächst Karamell-Erdnüsse (zum Verzieren etwas zurückbehalten), dann die Erdbeeren verteilen.



- ④ **Verzieren:**
Vor dem Servieren Mousse mit restlichen Karamell-Erdnüssen bestreuen.

