



RHABARBER MOUSSE

höstlich auf Joghurt!

ZUTATEN

- 180 g** gedünsteter Rhabarber (ungesüsst)
- 20 ml** Zitrone (Saft)
- 50 g** Zucker
- 50 g** Frischkäse Nature
- 220 g** Rahm

ZUBEREITUNG

Den gedünsteten Rhabarber zusammen mit Zucker, Frischkäse und dem Zitronensaft gut mixen und pürieren.

Rahm unterrühren und durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper passieren, Kisag Bläserkapsel einführen und 8-mal kräftig schütteln.

→ **TIPP:** Für das beste Ergebnis 2 Stunden kaltstellen.