

Erdbeermousse

seneoPro®

Zubereitung des Erdbeerschaumes

Aufgetautes Erdbeerpüree mit Sahne, Zucker, Zitronensaft und FINDUS Getreidestandard in einer Schüssel sorgfältig vermischen. SPUMAINstant in einen 1,0l Whipper überführen und die Erdbeermasse hinzugeben. Den Whipper mit 2 Patronen beladen, kräftig schütteln und für einige Minuten stehen lassen. Anschließend kann die Erdbeermousse in einer Schale oder in einem Glas angerichtet werden.

Zutaten für 10 Personen:

500 g FINDUS Erdbeerpüree [BestCon Art.-Nr. 3731]

300 ml Sahne

100 g Zucker

30 ml Zitronensaft

40 g Getreidestandard [BestCon Art.-Nr. 33966]

2 große Dosierlöffel (ca. 6,5 g) SPUMAINstant



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

| Energie kJ | Energie Kcal | Eiweiß g | Kohlenhydrate g | Fett g |
|------------|--------------|----------|-----------------|--------|
| 711 | 170 | 2 | 17,9 | 10,1 |

food innovations gmbh
biozoon.

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit