

# Johannisbeermouse mit Kiwisauce in Butter-Schillerlocke oder Butter-Blumenmuschel



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 10 Butter-Schillerlocken (Art. 62612)
- 10 Butter-Blumenmuscheln (Art. 62613)
- 300g Johannisbeeren
- 400g Carma Mousse, Erdbeer (Art. 16234)
- 300ml Wasser
- 30g Honig
- 100ml Kiwi-Topping (Art. 45576)

## Zubereitung:

Die Johannisbeeren mit dem Honig und dem Wasser pürieren, durch ein Sieb streichen und damit das Moussepulver lt. Packungsanleitung aufschlagen.

Die fertige Mousse in die Förmchen spritzen, mit Kiwisauce vervollständigen und mit frischen Johannisbeeren dekorieren.

