



Gefüllte Erdbeeren mit Walnussmousse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	390 kcal/ 1630 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g
Kohlenhydrate:	15 g	ungesättigte Fettsäuren:	22,2 g

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen. Die Blätter vorsichtig entfernen. Mit einem scharfen Messer oder kleinen Löffel die Erdbeeren vorsichtig am Ansatz aushöhlen.
2. Die Walnüsse mit der Hälfte der Schlagsahne und dem Zucker vermischen. Eiweiß schlagen, bis es steif ist. Den Rest der Sahne hinzugeben. Walnusssahne und Eiweiß vorsichtig mischen, so dass die Masse weiterhin luftig bleibt und in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Erdbeeren mit der Walnussmousse füllen. Für jede Portion drei Erdbeeren auf einem Teller dekorieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 12 Erdbeeren
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Eiweiß
- 100 g kalifornische Walnüsse
- 40 g Zucker