

## Schnelles Feigenmousse

Zutaten für 4 Personen

90 g Feigen, getrocknet (6 Stück)  
90 g Apfelsaft, naturtrüb  
250 g Sahne mind. 32 %  
evtl. Süßspeisengewürz,  
Vanille oder Tonkabohne



### Zubereitung

Die getrockneten Feigen werden gekühlt einen Tag in Apfelsaft eingeweicht. Der harte Stielansatz kann bereits vor dem Einweichen abgeschnitten werden.

Die gequollenen Feigen abschütten und grob würfeln. Den Einweich-Apfelsaft für Salatdressings, Schorlen oder Dessertsaucen verwenden.

Die Feigenwürfel in einen Mixbecher füllen, auf Wunsch würzen, die kalte Sahne aufgießen und mit einem Pürierstab solange pürieren, bis die Sahne mit den Feigen steif geworden ist.

Das Feigenmousse portionieren und mit frischen Früchten, Kompott oder einer Dessertsauce servieren.

**Unsere Dienstleistungen, weitere Infos und Rezepte sowie Videos unter  
[www.frontcooking-academy.de](http://www.frontcooking-academy.de)**