

## Erdbeer – Aprikosen – Mousse

### Zutaten für 5 – 6 Personen:

500 g Erdbeeren  
1 Dose Aprikosen (850 ml)  
5 cm Ingwer  
5 EL Zucker  
150 ml Orangensaft  
50 ml Weißwein  
Saft einer Zitrone  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



### Zubereitung:

- Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.
- Ingwer schälen und klein zerhacken.
- Abgetropfte Aprikosen pürieren.
- Zucker mit Gelatinepulver vermischen.
- Hälfte der Mischung unter das Aprikosenpüree rühren.
- Ingwer, 100 ml Orangensaft und 2 EL Zitronensaft ebenfalls unterrühren.
- Auf 5 – 6 Dessertgläser verteilen und kalt stellen.
- Nach etwa einer Stunde Erdbeeren putzen und pürieren.
- Weißwein, restliche Zucker-Gelatine, Rest Orangen- und Zitronensaft unterrühren.
- Erdbeermousse gleichmäßig auf die Aprikosengläser verteilen.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit Erdbeerstückchen garniert servieren.