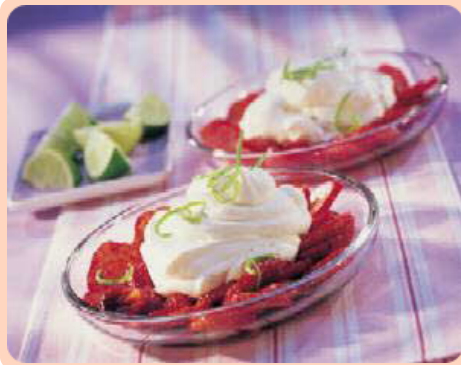


Erdbeeren mit Balsamicosud und Limonenmousse



Zutaten (10 Personen)

Menge	Einheit	Name
450	ml	RAMA Cremefine Schlagcreme
600	g	Erdbeeren
180	g	Zucker
20	ml	Aceto Balsamico di Modena
150	g	CARTE D'OR Basis für Weinschaumcrème
3	x	Limetten

Zubereitung

Gewaschene Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Zucker und BERTOLLI Aceto Balsamico marinieren. Die restlichen Zutaten vermischen und 4 Minuten hochtourig aufschlagen und mit dem Saft der Limetten abschmecken. Auf Teller oder in Glasschüsseln anrichten.