

# Pistazienkekse mit Beerenmousse

Zutaten für 6 Personen

Für die Pistazienkekse:

250 gr gemahlene Pistazien  
50 gr gemahlene Mandeln  
4 Eiweiß  
100 gr Puderzucker  
Butterflocken

Für die Beerenmousse

330 ml eiskalte Sahne  
300 gr Beeren  
100 gr Puderzucker  
50 gr Zucker  
200 gr entsteinte Sauerkirschen

Zubereitung der Pistazienkekse

1. Ofenneste Gläser mit Butter einfetten
2. Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker portionsweise hinzufügen. Gemahlene Mandeln und Pistazien vorsichtig untermischen.
3. Den Teig in die Gläser füllen und bei ca. 15 bei 140°C im Ofen backen
- 4.

Zubereitung der Beerenmousse

1. Sauerkirschen im Topf mit dem Zucker erhitzen. Wenn sich der Zucker gut aufgelöst hat den Topf vom Herd nehmen und das Kompott abkühlen lassen.
2. Beeren in kleine Stücke schneiden
3. Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen. Die Sahne muss beim Schlagen eine dicke Konsistenz bekommen.
4. Die durch ein feines Haarsieb gestrichene Beeresoße unterheben
5. Das Kirschkompott auf die Pistazienkekse füllen, mit der Mousse das Glas füllen, eine Beere als Deko obendrauf und mit gemahlenden Pistazien garnieren.

Guten Appetit !!

