

Feigenmousse

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g	frische Feigen
200 g	Walnüsse
40 ml	Feigenlikör, Metaxa oder Rum
1 TL	Würzöl Orange (Pure Leidenschaft)
80 ml	Orangensaft frisch gepresst
	Puderzucker
	Schlagobers zum Garnieren

Zubereitung

Dauer: 40 Minuten

1. Feigen putzen und sorgfältig waschen
2. Feigen grob zerkleinern und pürieren
3. die restlichen Zutaten dazu geben und gut verrühren
4. die Masse im Kühlschrank erkalten lassen - ca. 1 Stunde - dann in Schalen füllen und mit einem Spritzer Schlagobers und einem Minzeblatt garnieren