Gefüllte Erdbeeren mit Walnussmousse

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	390 kcal/ 1630 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10,8 g
Kohlenhydrate:	15 g	ungesättige Fettsäuren:	22,2 g

Zutaten für 4 Portionen :

12	Erdbeeren
200 ml	Schlagsahne
2	Eiweiß
100 g	kalifornische Walnüsse
40 g	Zucker

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen. Die Blätter vorsichtig entfernen. Mit einem scharfen Messer oder kleinen Löffel die Erdbeeren vorsichtig am Ansatz aushöhlen.

2. Die Walnüsse mit der Hälfte der Schlagsahne und dem Zucker vermischen. Eiweiß schlagen, bis es steif ist. Den Rest der Sahne hinzugeben. Walnusssahne und Eiweiß vorsichtig mischen, so dass die Masse weiterhin luftig bleibt und in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Erdbeeren mit der Walnussmousse füllen. Für jede Portion drei Erdbeeren auf einem Teller dekorieren.