


## Farina bóna Mousse

Rezept von Meret Bissegger, La cucina naturale – Casa Merogusto Tessin

### Zutaten

- 120 g Farina bóna 
- 200 g Bio-Vollmilchquark
- 120/140 g Vollkornzucker (Mascobado)
- Eine kleine Prise Salz
- 1,5 dl pasteurisierter Bio-Vollrahm

### Zubereitung

1. Die Zutaten miteinander vermischen. Diese Masse mindestens 30 Minuten lang im Kühlschrank aufbewahren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Es hält sich aber auch mehrere Tage lang.
2. Kurz vor dem Servieren die Sahne aufschlagen und unter die Masse ziehen. lassen. Jetzt sollte nicht mehr gemixt werden.

