

## **☞ Mousse Lychee, Coulis Kiwi ☞**

(36

verrines de 16 cl)

- 2 kg de crème pâtissière au Soho.
- 1 litre de crème Chantilly serrée au sucre
- 15 kiwis mixés avec du sucre glace

Mixer les lychees. Bien mélanger à la crème pâtissière au Soho.

Mélanger délicatement la crème pâtissière et la chantilly à la spatule.

Dresser à la poche à douille.