

Boswandeling Mousse (voor 4-6 personen)

Ingrediënten:

250 ml slagroom

250 g mascarpone

100 ml Boswandeling-likeur

2 eetlepels poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

100 g frambozen (vers of diepvries, ontdooid)

Geraspte kokos of witte chocoladeschaafsel voor decoratie



Bereiding:

Klop de slagroom met de poedersuiker en vanillesuiker lobbig.

Meng in een andere kom de mascarpone met de Boswandeling-likeur en roer glad.

Spatel de slagroom er luchtig doorheen.

Schep voorzichtig de frambozen erdoor (geheel of licht geprakt – niet pureren voor structuur).

Verdeel over glaasjes en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Garneer met kokos, witte chocolade of een verse framboos bovenop.

Variatie:

Met mango of ananas in plaats van framboos? Snijd in kleine stukjes en meng voorzichtig door de mousse voor een tropisch effect.

