

Aardbeien mousse / Strawberry mousse



De boodschappen voor 4 personen

- 250 gram aardbeien
- 150 ml slagroom
- 150 ml mascarpone
- 1 eetlepel suiker
- 50 gram witte chocolade

Een simpel dessert waarvan de kwaliteit van de aardbeien het succes bepaald. Als je fruit op de markt koopt ga dan altijd voor het geurigste fruit. Dat is het rijpste en het lekkerst!

Zo maak je het

Smelt de chocolade au bain marie en blend 150 gram aardbeien zacht.

Voeg de suiker aan de slagroom toe en klop de slagroom tot het zacht is.

Doe the mascarpone, de aardbeienpuree en de gesmolten chocola er bij.

Klop alles snel licht en luchtig.

Schep de mousse in ramekins, trek transparant folie over de bakjes en zet ze een nachtje in de ijskast.

Decoreer de mousse met de overgebleven aardbeien.

Aardbeien mousse / Strawberry mousse



Shopping list for 4 persons

- 250g strawberries
- 150g double cream
- 150g mascarpone
- 1 tablespoon sugar
- 50g white chocolate

Strawberry mousse is a dessert of which the quality of the strawberries rates its succes. When you buy fruit on the market always follow the fragrance. It's the most ripe and it tastes best!

Here's how to make it

Melt the chocolate on a pan with hot water and blend 150g strawberries soft.

Add the sugar to the double cream and whisk the cream until soft peaks are forming.

Add the mascarpone, the strawberries and the melted chocolate to the cream.

Quickly whisk all into a fluffy mousse and spoon it into ramekins.

Cover the ramekins with cling film then place them overnight in the fridge.

Decorate the mousse with the remaining strawberries.