

Papaya mousse / Papaya mousse



De boodschappen

- 150 ml slagroom
- 200 gram papaya
- 2 eetlepels heldere honing

Een mega-simpel recept voor papaya mousse van Gino D'acampo. Zonder koken, zo klaar! De snazie kids vinden het heerlijk, het is lekker zoet. We gebruiken wel light slagroom, dat scheelt weer calorieën.

Zo maak je papaya mousse

Hak 100 gram papaya in fijne stukjes en hak het restant wat grover.

Klop de slagroom zonder suiker stijf.

Vouw de fijngesneden papaya en de honing in de room.

Verdeel de papaya-mousse over glazen potjes

Zet de potjes 2 uur in de ijskast om op te stijven.

Schep de papayablokjes er bovenop en druppel er wat honing over.

Enjoy!

Papaya mousse / Papaya mousse



Shopping list

- 100 ml double cream
- 200g papaya
- 2 tablespoons clear honey

A mega-simple recipe for papaya mousse by Gino D'Acampo. No cooking required, quickly done! The Snazzie kids love it, it's nice and sweet. We do use double cream light, which saves some calories.

How to make papaya mousse

Chop 100g papaya finely and chop the rest into larger cubes.

Whisk the double cream until stiff.

Fold the fine papaya and the honey into the cream.

Divide the papaya mousse over glass jars.

Place the jars minimal 2 hours in the fridge to stiffen.

Scoop the papaya cubes on top and sprinkle with some honey.

Enjoy!