



## Snelle frambozenbosbessenmousse met witte chocolade met hazelnoten

### Beschrijving

Onlangs heb ik een frambozenmousserecept gepubliceerd. Ik vond dat ik weer erg veel afwas had, dit is altijd een nadeel bij nagerechten. Laatst heb ik een variatie bedacht op het recept. In plaats van frambozen heb ik frambozen/bosbessen uit de diepvries gebruikt. De witte chocolade was uitverkocht bij de Jumbo, maar ze hadden nog wel witte chocolade met hazelnoten. Ik heb de chocolade in de keukenmachine fijngehakt, dit scheelde weer een au-bain marieactie en twee pannen met afwassen. Verder heb ik houdbare slagroom gebruikt, de inhoud van een pakje is 200 milliliter. Ik ergerde me er namelijk de vorige keer aan dat ik een weer een restje slagroom had. Afgelopen vrijdag heb ik het gemaakt met witte chocolade met crisped rice.

### Aantal personen

3-4

### Ingrediënten

- 250 gram ontdooide diepvries frambozen/bosbessen
- 37 gram fijne kristalsuiker
- 1/4 theelepel vanille extract
- 1/2 eetlepel citroensap
- 1 gelatineblaadje
- 100 gram witte chocolade met hazelnoten of crisped rice
- 200 ml slagroom

### Keukenmateriaal

- keukenmachine
- kommetje om gelatine te weken
- pannetje om de gelatine te smelten
- kom om de slagroom te kloppen
- mixer
- spatel
- 3-4 dessertglazen of -schaaltjes
- ijsbolletjestang

### Bereidingstijd

15 minuten + 2 uur wachten

#### **Bereiden**

Breek de chocolade in brokjes. Hak deze fijn in de keukenmachine. Voeg de frambozen/bosbessen toe met de kristalsuiker, vanille en citroensap en pureer dit mengsel. Zet de puree apart.

Week het gelatineblaadje 5 minuten in ruim koud water. Verwarm het blaadje met aanhangend water zachtjes in een steelpan tot het smelt; laat het niet koken. Roer de gelatine door de frambozenpuree.

Klop de slagroom tot zachte pieken, spatel de frambozenpuree hierdoor. Verdeel de mousse over 3-4 schaaltes of dessertglazen en laat ze afgedekt in de koelkast minstens 2 uur opstijven.

#### **Datum**

17/02/2025