

Ingrediënten voor 4 personen

? 2 blaadjes witte gelatine ? 100 g frambozen (diepvries, bak a 300 g) ? 100 g witte basterdsuiker ? 3 eetlepels sinaasappellikeur (slijter) ? 2 maal 125 ml slagroom ? 1 vanillestokje ? 1 sinaasappel ? 2 maal 100 g witte chocolade, in stukjes ? 1 cup gepasteuriseerd vloeibaar eiwit (doosje a 6 cups) ? schaaltes (inhoud 200 ml)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witte chocolademousse met frambozen

Witte-chocolademousse met frambozen

Bereidingswijze

60 minuten wachttijd 30 minuten bereidingstijd Gelatine 5 min. in koud water weken. Frambozen met helft van suiker en 1 el sinaasappellikeur mengen en laten ontdooien. In steelpan helft van slagroom verwarmen. Vanillestokje opensnijden en met mespunt merg eruit schrapen. Sinaasappel schoonboenen en 1 el schil afraspen. Merg, rasp en likeur door room roeren en chocolade erin laten smelten. Pan van vuur nemen. Gelatine uitknijpen en in chocoladeroom oplossen. Pan in bak koud water zetten en mengsel laten afkoelen tot het lobbijg wordt. Af en toe goed roeren. Intussen eiwit in vetvrije kom tot stijve pieken kloppen, rest van suiker in gedeelten erdoor kloppen. Rest van slagroom in andere kom bijna stijf kloppen. Lobbijg chocolademengsel voorzichtig door eiwit mengen. Slagroom erdoor spatelen. Mousse in schaaltes schenken en afgedekt met plasticfolie in koelkast 1 uur laten opstijven. Ontdooide frambozen en vrijgekomen vocht over schaaltes chocolademousse verdelen.

Serveertips

Tip: Alleen gepasteuriseerd! De eieren in dit recept kunnen niet worden vervangen door gewone eieren, vanwege het risico op salmonellabesmetting in gerechten waarbij eieren niet of onvoldoende worden verhit.