

Ingrediënten voor 7 personen

500 gr. verse frambozen of ontdooidie diepvriesframbozen + extra voor erbij 75 gr. fijne kristalsuiker halve tl vanille extract 1 el citroensap 2 gelatineblaadjes 160 gr. witte chocolade, fijngehakt 300 ml slagroom + extra geklopte slagroom voor erbij 2 el poedersuiker witte chocoladeschilfers, voor erbij

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Frambozenmousse met witte chocolade

Een heerlijk nagerecht

Bereidingswijze

Pureer de frambozen met de kristalsuiker, vanille en citroensap in een keukenmachine en giet de puree door een zeef in een grote schaal; druk zoveel mogelijk sap uit de frambozen. Zet de puree apart en haal er 80 ml uit voor de garnering. Week de gelatineblaadjes 5 min. in ruim koud water. Verwarm de blaadjes met het aanhangende water zachtjes in een steelpan tot ze smelten; laat ze niet koken. Roer het gelatinemengsel door de frambozenpuree. Smelt de chocolade met 80 ml slagroom in een hittebestendige kom die je op een pan met net niet kokend water zet, laat het water de bodem van de schaal niet raken. Laat de chocolade afkoelen. Klop de overgebleven slagroom tot zachte pieken, spatel hem luchtig door de afgekoelde chocolade en schep de frambozenpuree hierdoor. Verdeel de mousse over 6-8 schaaltes of dessertglazen en laat ze afgedekt in de koelkast minstens 4 uur of tot de volgende dag opstijven. Bestuif de mousse voor het opdienen met poedersuiker, besprenkel met de achtergehouden frambozenpuree en geef er de extra frambozen en slagroom en een chocoladeschilfer bij.