

Ingrediënten voor 4 personen

3 rijpe bananen 1 banaan (voor de versiering) 60g suiker sap van 1 citroen 5 cl bruine of witte Rum fruit om te garneren 3 eieren 15 cl room 1 blaadje gelatine snuifje zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Bananenmousse

Makkelijk en lekker nagerecht

Hulpmiddelen

Keukenrobot / mixer

Bereidingswijze

-Week de gelatineblaadjes in koud water. -Laat de eierdooiers met de suiker in de keukenrobot kloppen tot een wit mengsel. -Klop de room eveneens op. -Schil de bananen, snij ze in stukken, besprenkel ze met citroensap en mix ze fijn. -Warm de rum op en los er het uitgeknepen gelatineblaadje in op. -Meng de bananen met de eierdooiers, de rum en de slagroom. -Klop de eiwitten zeer stijf met een snuifje zout, spatel het onder het bananenmengsel, proef en voeg eventueel wat suiker toe. -Verdeel de mousse over 4 coupes en zet ze in de koelkast. -Versier juist voor het opdienen met zeer fijn gesneden schijfjes banaan