

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr. abrikozen (vers of uit blik), 50 gr. verse roomkaas, 3 eetl. amandellikeur, 75 gr. gemalen amandelen, 125 ml. slagroom, 2 eiwitten, 50 gr. suiker, eventueel 4 takjes munt voor de garnering.

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oranjetoetje.

Abrikozen-Amandelmousse. Nagerecht wat het goed doet met Koninginnedag.

Hulpmiddelen

Foodprocessor of staafmixer

Bereidingswijze

Halveer de abrikozen en verwijder de pitten als je gebruik maakt van verse abrikozen. Houd 8 halve abrikozen achter, pureer de rest. Roer de roomkaas los met de likeur en de abrikozenpuree. Voeg de amandelen toe. Klop de slagroom stijf. Klop het eiwit met de suiker zo stijf dat er torentjes op de garde blijven staan. Spatel eerst de slagroom en vervolgens het eiwit door het abrikozenmengsel. Verdeel de mousse over 4 glazen en garneer met de achtergehouden abrikozen en eventueel de takjes munt. Serveer direct.