



Frambozenmousse

Een nieuw fruitig dessert met Alpro soya Op te kloppen

Bereiding

1. Houd enkele frambozen aan de kant als versiering en pureer de rest in een mixer met 2 eetlepels poedersuiker tot een glad geheel.
2. Klop de Alpro soya Op te kloppen op met 1 eetlepel poedersuiker tot een luchtig, glad mengsel.
3. Schep de helft van de frambozenpuree voorzichtig door de slagroom. Serveer de mousse in een glas of kom en overgiet voorzichtig met de resterende frambozenpuree.
4. Dek af en zet minstens 2 uur of de hele nacht in de koelkast. Dien koud op, versierd met de resterende verse frambozen en enkele muntblaadjes.



4 porties



15min



Ingrediënten

- 125 ml Alpro soya Op te kloppen
- 250 g verse frambozen
- 3 eetlepels poedersuiker

Bereid met

Soya Op te kloppen

