



Hindbærmousse

En ny frugtig dessert med Alpro Piskbar

Tilberedning

1. Gem et par hindbær til pynt, og blend resten sammen med 2 spiseskefulde flormelis indtil massen er jævn.
2. Pisk Alpro Piskbar sammen med 1 spiseskefuld flormelis til konsistensen er luftig og blød.
3. Vend forsigtigt halvdelen af hindbærpuréen i den cremede Alpro Piskbar-masse til en mousse. Server moussen i et glas eller en skål efter eget valg og hæld forsigtigt med den resterende hindbærpuré over.
4. Lad moussen afkøle (tildækket) i køleskab mindst 2 timer eller gerne natten over. Server afkølet pyntet med de resterende friske hindbær og mynteblade.



4 portioner



15min.



Ingredienser

- 125 ml Alpro Piskbar
- 250 g friske hindbær
- 3 spsk. flormelis

Fremstillet med

Alpro Piskbar

