



Meesterlijke mousse

Chocomousse met een frisse sinaasappel touch

Bereidingswijze

1. Klop Alpro Op te Kloppen op. Split de eieren en klop de eiwitten stijf samen met de suiker.
2. Laat de chocolade smelten op een laag vuurtje en voeg de Alpro Lekkere & Gezonde Keuken toe. Haal van het vuur en voeg voorzichtig de opgeklopte Alpro Op te Kloppen toe aan het mengsel.
3. Voeg de eigelen toe aan het chocolademengsel. Meng vervolgens de stijfgeklopte eiwitten erdoor.
4. Giet de mousse in een glas en voeg ondertussen een beetje geraspte sinaasappelschil toe. Laat ongeveer 2 uur in de koelkast opstijven. Versier met een toefje Alpro Op te Kloppen en met wat geraspte sinaasappelschil.


4 personen


25min

Ingrediënten

- 100 ml Alpro Op te Kloppen
- 100 g chocolade
- 30 ml Alpro Lekkere & Gezonde Keuken
- 20 g suiker
- 4 eiwitten
- 2 eigelen
- Geraspte sinaasappelschil

Bereid met

Op te Kloppen



Lekkere en Gezonde Keuken

