



Bringebærmousse

En ny fruktig dessert med Alpro plantebasert alternativ til kremfløte

Forberedelse

1. Legg til side noen bringebær for pynt og putt resten av bærene i en blender med 2 ss melis. Sørg for at du får en jevn blanding.
2. Visp så Alpro plantebasert alternativ til kremfløte med 1 spiseskje melis. Visp til blandingen blir luftig.
3. Bland forsiktig halvparten av bringebærpuréen med den vispede kremen slik at det blir en lett mousse. Servér moussen i et glass eller en bolle og hell forsiktig resten av bringebærsausen over.
4. Sett kjølig (og tildekket) i minst 2 timer eller over natten. Servér avkjølt og pynt med de resterende bringebærene og noen mynteblader.


4 porsjoner


15min



Ingredienser

- 125 ml Alpro plantebasert alternativ til kremfløte
- 250 g friske bringebær
- 3 ss melis

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Kremfløte

