

Pro secco mousse met frambozen



Benodigheden:

- ❖ 1 bakje framboos
- ❖ 750 milliliter slagroom
- ❖ 4 stuk(s) biologische eieren
- ❖ 525 milliliter pro secco
- ❖ 175 gram suiker
- ❖ 45 gram custard poeder
- ❖ 50 gram poedersuiker

Bereidingswijze:

Pro secco met de suiker verwarmen (beetje pro secco achter houden). Achtergehouden pro secco mengen met de custardpoeder. Eieren met suiker kloppen. Slagroom kloppen (lobbig). Custard mengen met de processor en dan een minuutje of 3 koken. Af laten koelen en de slagroom er voorzichtig doorheen spatelen. In een glas schenken en garneren met fruit en poedersuiker.

