

Gilbert en Leo op 11/09/2023

Aardbeienmousse



Ingrediënten (voor 6 personen)

4 gelatineblaadjes (van 1,6gr)

30 gr witte porto

250 gr verse aardbeien

150 gr mascarpone

70 gr poedersuiker

150 gr Griekse yoghurt

1 limoen, het sap

250 gr room, lobbig geklopt

verse basilicum

cavaillon

Bereiding

Aardbeienmousse.

De gelatine

Laat 4 blaadjes gelatinevellen 5 min weken in koud water.

Haal dan de vellen uit het water en knijp ze zachtjes uit

Los de gelatine na het uitknijpen op in 30gr warme witte porto, +/- 40°C.

De verse aardbeien puree

Was de aardbeien, snijd het kroontje eraf en snijd ze in stukjes.

Mix de aardbeien tot een lopende puree.

De aardbeienmousse

Meng de aardbeienpuree, de mascarpone, de poedersuiker, de Griekse yoghurt en het limoensap met een garde tot een gladde massa.

Voeg een paar lepels van het mengsel toe aan de gelatine en verwarm zachtjes op het vuur en roer de koude paar gemixte aardbeien onder de opgeloste gelatine, nooit andersom

Voeg als laatste de lobbij geklopte room en de yoghurtpoeder toe en spatel voorzichtig onder mekaar.

Serveren

Server de mousse in glaasjes en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Versier met kleine stukjes aardbeien ,cavaillon en reepjes basilicum.