



MINIBRIOCHE MET MOUSSE VAN BLAUWE BESSEN EN NUTELLA®

Brioche | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Aantal: 12 stuks

Portie: 1 minibrioche

INGREDIËNTEN

- 220 gr. blauwe bessen
- 50 gr. suiker
- 1 groot ei
- 340 gr. slagroom
- 12 minibrioches, 30 gr.
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Klop de slagroom, het eiwit en de suiker tot pieken. Doe hier voorzichtig de verse blauwe bessen bij en pureer het geheel. Laat gedurende een uur afkoelen. Snijd de brioche verticaal of horizontaal doormidden en besmeer met Nutella®. Serveer opgevuld met de mousse van blauwe bessen. Serveertip: verse blauwe bessen, schijfjes aardbei en schijfjes banaan.