



MINI BRIOCHE MET NUTELLA® & BOSBESSEN-MOUSSE

Brioche | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minuten ⌚ | 🍷🍷🍷

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 mini brioche

INGREDIËNTEN

- 220 gr. bosbessen
- 50 gr. suiker
- 1 groot ei
- 340 ml. dikke slagroom
- 12 mini brioche broodjes van 30 gr.
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Meng de dikke slagroom, eiwit en suiker. Vouw er verse bosbessen en puree in. Laat

een uur afkoelen. Snijd de brioche verticaal of horizontaal, verspreid Nutella® op de brioche. Serveer afzonderlijk de slagroom en bosbessenmix in een ramekin. Als serveeroptie, serveer met bosbessen, aardbeischijfjes en bananenschijfjes (afzonderlijk).