



WORTELMOUSSE MET NUTELLA®

Mousse | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minuten ⌚ | 🍷🍷🍷

Portie: ongeveer 10 porties

Portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

- 85 g wortelen, gekookt en gekoeld
- 3 g gelatine in vellen
- 85 g ongezoete slagroom
- 85 g meringue
- 150 g Nutella®

BEREIDING

Methode

In een keukenmixer, meng 100 g eiwit samen met 50 g suiker. Giet intussen 50 g

water en 150 g suiker in een kleine pan en breng alles op een temperatuur van 120 °C. Voeg geleidelijk de suiker toe aan de losgeklopte eiwitten en houd de garde draaiend totdat het mengsel volledig is afgekoeld.

Klop de room, voeg de meringue toe, bevochtig de gelatine in koud water en voeg het toe aan de wortels, die eerder gepureerd zijn. Meng alles met een spatel en zorg ervoor dat je de lucht er niet uitklopt.

Vul de speciale halve bollen van ong. 5 cm in diameter en plaats ze in de snelvriezer/vriezer. Zodra ze zijn gestold, snijd je een gat in het midden van ca. 2 cm in diameter en vul je het met 15 g Nutella®.