

PROSECCOMOUSSE

Benodigdheden

4 blaadjes gelatine

3 verse eieren

75 gr suiker

100 ml prosecco, crémant of sekt

1 eetlepel limoensap

125 ml slagroom

Eventueel vruchten als versiering

Werkwijze

Week de gelatine in koud water. Splits de eieren. Klop de eierdooiers en de suiker in een kom met de mixer in ca. 5 minuten romig.

Roer de prosecco en het limoensap erdoorheen. Knijp de gelatine uit en los hem op laag vuur op. Roer eerst 2-3 eetlepels van de crème door de gelatine, roer de gelatine er volgens door de rest van de crème. Zet de crème 10-15 minuten koud weg, totdat hij begint te geleren.

Klop het eiwit en de slagroom apart van elkaar stijf. Spatel eerst de slagroom en dan het eiwit door de crème. Doe de mousse in glazen en zet hem afgedekt minstens 2 uur weg. Versier de mousse vlak voor het serveren met vruchten.