

# Sinaasappelmoes

## Ingrediënten

- 4 sinaasappels
- 500 gram fromage blanc
- 100 gram suiker
- 20 centiliter slagroom
- 15 centiliter kokosmelk

## Werkwijze

1. Laat de fromage blanc twee uur uitlekken in een schone theedoek.
2. Maak de sinaasappels schoon en snijd ze in stukjes. Vang ook het sap op.
3. Meng de fromage blanc met de suiker. Voeg voorzichtig (al kloppend) de sinaasappelsap en de kokosmelk toe.
4. Sla de slagroom stijf en voeg dit aan het fromage blanc mengsel toe.
5. Leg de sinaasappel onderin de dessertschaaltjes en daarop de mousse.