

Perenmousse

Ingrediënten

- 350 gram peren (25 tot 30 gram coulis)
- 4 blaadjes gelatine
- 100 gram suiker
- 25 centiliter slagroom

Werkwijze

1. Mix de peren tot een coulis. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de coulis aan de kook. Voeg van het vuur af de uitgeknepen gelatine toe. Laat afkoelen.
3. Sla de slagroom stijf en klop dit luchtig door de fruitmassa heen.
4. Deze mousse is te gebruiken in een opgerold biscuitdeeg of in een verrine. Direct gebruiken om vervolgens op te laten stijven.