

Mango mousse

INGREDIENTEN

1 blik mangoschijven of 1 verse mango

Geraspte schil van een halve limoen

Sap van ongeveer een kwart limoen

1.5 dl slagroom

90 ml Griekse yoghurt

BEREIDING

Pureer de mango in een keukenmachine. Voeg limoenrasp en -sap toe en pureer tot een glad mengsel.

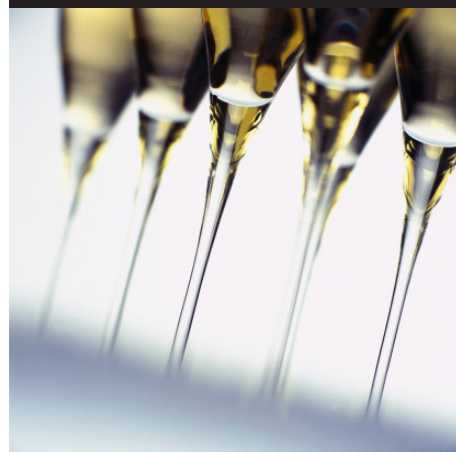
Giet de slagroom in een kom en doe er wat kristalsuiker bij.

Klop met een mixer tot de slagroom bijna lobbijg is.

Doe de Griekse yoghurt erbij en klop vervolgens verder met de mixer.

Spatel vervolgens luchtig (!!) de mangomousse erdoor.

Schep in glazen en zet 1 tot 2 uur in de koelkast.



Aantal personen: 5
Gemiddelde duur: 2,5 uur

De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL