

YOGHURT - FRAMBOZENMOUSSE

Benodigheden (6 personen)

- 500 gr natuuryoghurt
- 4 gelatineblaadjes
- 2,5 dl room
- 100 – 150 gr suiker
- 3 dl frambozencoulis

Bereidingswijze

- week de gelatine in koud water
- room + suiker stijf kloppen
- een beetje yoghurt opwarmen en de gelatine hierin oplossen en wat laten afkoelen
- yoghurt + room zacht mengen
- frambozencoulis en yoghurt met gelatine toevoegen en zacht mengen, eventueel nog wat suiker toevoegen
- doe de mousse in glaasjes en plaats ze in de koelkast
- voor het opdienen garneren met frambozen of ander rood fruit

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

