

## DRUIVENMOUSSE

### Benodigheden (6 pers)

- 300 gr blauwe of witte druiven en wat kleine bosjes
- 3 eiwitten
- 3 eetl suiker
- sap van 1 citroen en wat geraspte schil
- 400 gr roomkaas
- 3 eetl honing en wat suiker
- 3 eetl Grand Marnier

### Bereidingswijze

- bestrijk de kleine bosjes druiven lichtjes met wat eiwit, bestrooi ze dan met suiker en laat ze drogen
- snij de overige druiven in stukjes
- meng de kaas, citroensap, citroenrasp, honing en Grand Marnier in een kom
- roer en de stukjes druiven door, op smaak brengen met suiker
- eiwitten stijf kloppen en onder het druivenmengsel mengen
- verdeel het mengsel over de dessertkommetjes en zet in de koelkast
- kommetjes garneren met de besuikerde druiven en opdienen

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

