

# Frambozenmousse Valentijn

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300 g verse frambozen

25 g poedersuiker

200 ml room

1 ei

2 vellen filodeeg

50 g hazelnoot- en amandelpoeder

2 el suiker 4 personen

## BEREIDEN:

Bewaar een paar frambozen voor de garnering en meng de rest met de poedersuiker. Laat even staan zodat de frambozen alle suiker hebben opgenomen.

Druk de frambozen door een zeef.

Klop de room op en het eiwit stijf.

Schep in een grote kom en meng voorzichtig de room, opgeklopt eiwit en frambozensap (ongeveer 10 el) onder elkaar.

Niet te lang of te stevig, anders verlies het zijn luchtigheid.

## SERVEREN:

Schep het mengsel in kleine serveerglazen en laat even koelen alvorens te serveren.

Server met extra frambozen  
eventueel een notenkoekje.