

# MANGOMOUSSE

NOV 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Rijpe mango, geschild en in blokjes
12	cl	Sinaasappelsap – liefst vers
50	gr	Kristalsuiker
10	gr	Gelatine = +- 5-6 bladjes kijk verpakking
2,5	dl	Room – echte
		Geraspte kokos voor de afwerking

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Week 5 bladjes gelatine in koud water.

Doe 1 dl vers sinaasappelsap en 400 gram geschilde en in blokjes gesneden mango in een blender of beker en mix alles glad samen met 50 gram kristalsuiker.

Neem 2 of 3 el water – doe in een pannetje en maak even goed warm.

Los er de uitgeknepen gelatine in op en giet dat bij de mangopuree en meng alles goed door elkaar.

Klop nu 2,5 dl slagroom iets stijver dan lobbijg en spatel onder de mangopuree.

Proef nog eens even anders moet je nog lang wachten :-)

Verdeel de mousse over 4 glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Voor het serveren kan je nog versieren met wat mangoblokjes en geraspte kokos.

## Weetje

Bewaar de mousse niet te lang (dagen) want de mango bevat bepaalde enzymen (proteasen) zoals in bv de ananas, en in combinatie met gelatine gaan die de bindkracht hiervan verzwakken. En dan krijg een verkeerd effect.

Smakelijk eten.

=====