|  |
| --- |
| **MOUSSE VAN KINDER BUENO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZET KLAAR** | | |
| * 3 mengkommen * kookpan * klopper * sauslepel | | |
| **INGREDIËNTEN** | | |
| * slagroom 2 dl * mascarpone 40 gr en 110 gr * witte chocolade 50 gr * melkchocolade 75 gr * kinder Bueno’s | | |
| **AAN HET WERK** | | |
| 1 | * klop de slagroom stijf | Imitatieroom: plantaardig alternatief voor slagroom | Gezondheidsnet |
| 2 | * smelt de witte chocolade in een bain marie | Au-Bain-Marie - PaTESSerie.com |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *Bain marie = een warm water bad*  *Vul een pot met warm water en breng aan de kook.*  *Zet daarop de kom met witte chocolade* | |
| 3 | * doe 1/3 van de opgeklopte slagroom in een mengkom | One Third Clipart |
| 4 | * meng met 40 gr mascarpone * en 50 gr gesmolten witte chocolade | Trifle van rood fruit, mascarpone en witte chocolade | Dagelijkse kost |
| 5 | * smelt 75 gr melkchocolade in een bain marie | Afbeeldingsresultaat voor chocolade au bain marie smelten |
| 6 | * Roer de gesmolten melkchocolade onder de rest van de slagroom. * En roer er ook 110 gr mascarpone onder | https://dagelijksekost.een.be/sites/dagelijksekost.een.be/files/styles/603x339/public/paragraph_image/dk_cv_spatelroomdoorchocolade_0.jpg?itok=B5krrcsW |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *Wist je dat mascarpone een soort kaas is die uit Italië komt!* | |
| 7 | * Prak enkele kinder Bueno’s fijn |  |
| 8 | * Verdeel fijngeprakte kinder Bueno over een glaasje * Giet er wat bruine chocolademousse over * Doe er dan wat witte mousse over * Dan terug wat bruine mousse. * Steek er als afwerking een halve kinderbueno in. |  |