|  |
| --- |
| **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 | *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 | *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.
 |  |