

Mousse van verse geitenkaas en witte chocolade



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 dl volle melk
- 2 pakjes vanillesuiker
- 125 gram witte chocolade
- 4 gram gelatineblaadjes
- 1 dl room
- 75 gram geitenkaas
- 1 eiwit

frambozencoulis:

- 200 gram frambozen
- 2 el griessuiker
- 2 el Water

Afwerking:

- 1 Poedersuiker
- 1 frambozen
- 1 munt
- 1 vanille-ijs

Bereiding

Week de gelatine in ruim koud water, kook de melk met de vanillesuiker, haal van het vuur en doe er de uitgeknepen gelatineblaadjes bij.

Doe er dan de stukjes gebroken chocolade en de kaas bij. Laat deze massa gedeeltelijk geleren.

Klop de room stijf en spatel door het chocolade-kaasmengsel.

Doe hetzelfde met het eiwit.

Verdeel de mousse in vormpjes en laat opstijven in de koelkast.

Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker

Bereid de frambozencoulis en giet wat in het midden van het bord.

Ontvorm de mousse en leg op de coulis.

Versier met frambozen, een blaadje munt, een bolletje vanille ijs en frambozensorbet.