

## Witte Chocolademousse met Mascarpone & Frambozen

Ingrediënten (voor 4 personen)

- ✓ 200 g witte chocolade
- ✓ 400 ml slagroom
- ✓ 125 g mascarpone
- ✓ 1 tl vanille-extract
- ✓ 1 el poedersuiker
- ✓ 100 g frambozen (vers of diepvries)
- ✓ 30 g amandelschaafsel (voor een krokante bite)
- ✓ 1 el honing (optioneel, voor extra smaak)

Bereiding

- Chocolade smelten

Breek de witte chocolade in stukjes en smelt au bain-marie (boven een pan met heet water).

Laat iets afkoelen.

- Slagroom kloppen

Klop de slagroom met de poedersuiker en vanille-extract tot zachte pieken.

- Mascarpone mengen

Roer de mascarpone los in een kom.

- Voeg de gesmolten witte chocolade toe en meng goed.

- Samenvoegen

Spatel de opgeklopte slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel.

- Amandelkrokant maken

Rooster het amandelschaafsel in een droge pan tot lichtbruin.

Voeg eventueel honing toe en laat kort karamelliseren.

Serveren

Verdeel de mousse over glaasjes.

Garneer met frambozen en het krokante amandelmengsel.

Laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast

