



*Recepten*

# *Frambozen gevuld met witte chocolademousse, schaafsel van amandelen*

*Recept op basis van 2 personen!*

Voor de mousse:

*2 eiwitten*

*2 eidooiers*

*200 gram witte chocolade*

*2 dl slagroom*

*1 eetlepel sinaasappellikeur*

*1 blaadje witte gelatine*

De gelatine weken in koud water, slagroom stijf slaan, eiwit stijf slaan, witte chocolade laten smelten, gelatine goed uitknippen; De chocolade met de gelatine en de likeur door de eidooiers scheppen, de helft van de slagroom erdoor spatelen, dan de eiwitten en tot slot de rest van de slagroom; Op laten stijven in de koelkast daarna in spuitzak doen met een spuitmondje.

*2 bakjes Hollandse frambozen*

*4 eetlepels gebruneerde amandelschaafsel*

*Presentatie:* Diepbord, frambozen vullen met de witte chocolademousse, frambozen speels op bord zetten, amandelschaafsel er over heen strooien, frambozen-coulis er omheen scheppen en afgarneren met flinterdunne gesneden mint. doen, op laatste moment beetje grof zeezout op het vlees doen.

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje Loenen aan de Vecht | [www.tante-koosje.nl](http://www.tante-koosje.nl)