

Cheesecakemousse met zoute karamel en popcorn

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de karamel

100 gram suiker
2 eetlepels water
40 gram boter
60 gram volle room
1⁄2 theelepel fleur de sel

Voor de mousse

225 gram roomkaas
4 eiwitten
240 ml volle room

Extra

popcorn

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de karamel: schep suiker in een steelpan en voeg het water toe. Zet op het vuur en breng zachtjes aan de kook. Roer niet. Laat pruttelen tot de karamel diep goudkleurig is. Voeg de boter voorzichtig toe. Let op: dit kan spetteren. Roer goed zodat de boter niet verbrandt.**

2. **Haal van het vuur en voeg de room toe. Roer tot een mooie saus. Voeg het zout toe en laat afkoelen.**

3. **Maak de mousse: meng in een grote kom de roomkaas met ½ dl van de karamelsaus.**

4. **Klop de eiwitten op en voeg ze toe.**
5. **Klop de room lobbig en voeg ze toe. Meng voorzichtig.**
6. **Schep de mousse in glazen. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.**
7. **Werk net voor het serveren af met een laagje karamel en popcorn.**