



Koffiemousse



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 blaadje gelatine
75 ml sterke espresso
200 gram volle room
50 gram kristalsuiker
1 eetlepel vanille-aroma
3 eiwitten

Bereidingswijze

- 1.** Week het gelatineblaadje enkele minuten in koud water en knijp het uit. Los het daarna op in de warme koffie. Laat afkoelen.
- 2.** Klop de room met de suiker en het vanille-aroma tot je de dikte hebt van mayonaise.
- 3.** Klop de eiwitten stijf. Spatel de eiwitten voorzichtig door de room. Voeg de koude koffie toe en meng goed.
- 4.** Verdeel over 4 glaasjes en laat volledig opstijven in de koelkast.