

Mousse van vlierbes en yoghurt

0,25 liter slagroom
0,125 liter yoghurt
0,2 liter eiwit
100 gram suiker
0,5 liter vlierbessensap
15 gram gelatineblaadjes

Sla de slagroom op tot yoghurtdikte en zet in de koelkast.
Week de gelatine in koud water. Verhit een deel van het vlierbessensap en los hierin de geweekte gelatine al roerend op. Voeg de rest van het sap toe en laat afkoelen.
Sla het eiwit met de suiker in een vetvrije kom stijf waarbij je de suiker in delen toevoegt. Sla het eiwit op tot alle suiker is opgelost.
Meng het vlierbessensap met de yoghurt en spatel vervolgens het eiwit en als laatste de slagroom voorzichtig onder de massa. Werk wel snel want de gelatine zal de massa laten opstijven.
Plaats in een kom in de koeling en laat verder opstijven.
Serveer met ijs en fruit.

Eet smakelijk!