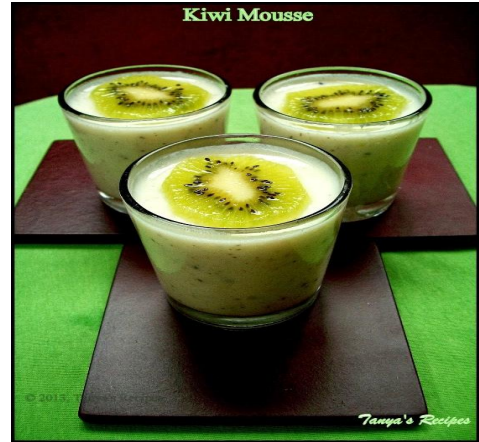


## Recept van de maand : mousse van wintervruchten met frambozencoulis.

Ingrediënten : (4 tot 6 personen)  
1,5 banaan, 1 citroen, 4 tot 6  
sinaasappelen, 100 g magere  
verse kaas, 3 eieren, 1 dl room, 2  
eetlepels Picon (of een andere  
sinaasappellikeur zoals Grand  
Marnier, Triple Sec, ...), 50 g fijne  
suiker, 3 zakjes gelatine Imperial.



Voor de frambozencoulis : 150 g frambozen (diepvries),  
sap van ½ citroen, 3 eetlepels fijne suiker.

Voor de versiering : 1 kiwi.

### Bereiding :

Snij de banaan in stukjes en doe ze in een hoge  
maatbeker. Giet het sap van 1 citroen en de  
sinaasappelen bij. Mix zeer fijn. Dit zou samen ½ l  
fruitmengeling moeten zijn. Indien dat niet het geval is,  
vul aan met extra sinaasappelsap. Roer de eidooiers  
los met de verse kaas en de suiker en meng onder de  
fruitmengeling. Giet er de Picon bij en klop er tot slot  
de 3 zakjes gelatine door.

Klop 1 dl room stijf en spatel voorzichtig onder de  
mousse. Klop vervolgens de eiwitten zeer stijf en  
spatel ook die onder de mousse. Schep de mousse in  
coupes en laat gedurende tenminste 8 u opstijven in  
de koelkast.

Intussen bereid je de frambozencoulis : laat de frambozen ontdooien en mix ze fijn met het sap van ½ citroen en 3 eetlepels fijne suiker. Proef of je coulis voldoende zoet is en giet door een zeef.

Afwerking :

Versier de vruchtenmousse met schijfjes kiwi en geef er de frambozensaus apart bij.

Tip : Indien de mousse voor kinderen bedoeld is, kan je natuurlijk de Picon weglaten. Smakelijk!