

Frambozenmousse recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Ben jij ook zo'n fan van frambozen? Dan is dit dessert perfect voor jou! Deze frambozenmousse heeft een frisse, romige en volle smaak. De mousse is dan ook een heerlijk nagerecht, maar kan ook perfect als een lekkere traktatie voor tussendoor worden geserveerd. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze frambozenmousse kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 10 gram gelatine;
- Puddingvorm.

Overige benodigdheden:

- 500 gram frambozen;
- 400 milliliter slagroom (gezoet);
- 80 milliliter water;
- Staafmixer;
- Mixer/ garde;
- Kommen;
- Pan;
- Spatel.

Recept

1. Pureer 300 gram frambozen.



2. Doe het water in een pan.
3. Week de gelatine in het water.
4. Verwarm het water dan op een laag vuur, totdat de gelatine is opgelost.
5. Spatel het gelatine-mengsel door de frambozenpuree heen.
6. Laat de frambozenpuree afkoelen tot kamertemperatuur.
7. Klop de slagroom met de suiker lobbig.
8. Spatel dit door de frambozenpuree heen.
9. Spatel tot slot de overige frambozen door de mousse heen.
10. Maak de puddingvorm nat.
11. Doe de mousse in de puddingvorm.
12. Laat de mousse een dag in de koelkast opstijven.
13. Zet de vorm enkele seconden in heet water.
14. Leg bovenop de puddingvorm een omgekeerd bord en keer ze samen om.
15. Verwijder de vorm.
16. Serveer de mousse eventueel met een toef slagroom.

Tip! Serveer deze mousse met wat krokants voor een extra bite.

Handige informatie

Deel jouw frambozenmousse met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke frambozenmousse gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe deze is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

[Auteur: Cees Holtkamp \(recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker'\)](#)

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Runder Gelatine 60gr. (Art.nr.: BNC00047)
- 1 x Siliconen Bakvorm Tulband Ø24cm (Art.nr.: KP053)

