



 4 personen



Ben jij ook zo dol op aardbeien? Dan is deze aardbeien mousse echt wat voor jou! Deze lekkernij is echt heerlijk om als dessert te serveren, maar ook als tussendoortje is de mousse verrukkelijk. Houd je binnenkort een feestje? Dan is het een heel goed idee om dit toetje als fris hapje te serveren. Het is weer eens wat anders dan soesjes en chocolaatjes. Je hebt de mousse ook nog eens vrij gemakkelijk en snel op tafel staan, win-win noemen we dat. Reden genoeg dus om 'm zelf eens te gaan maken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze verrukkelijke mousse met verse aardbeien kunt maken? Lees dan snel verder voor ons aardbeien mousse recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 milliliter houdbare Slagroom Melkan;
- 100 gram poedersuiker;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen;
- BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22;
- 1 zakje Klop-Fix.

Overige benodigdheden:

- 300 gram mascarpone;
- 350 gram verse aardbeien;
- 4 glaasjes;
- Foodprocessor, hakmolen of staafmixer.

Recept

1. Pureer de 300 gram aardbeien.





écht alles om te bakken

Tip! Doe dit niet te lang, want dan worden de gepureerde aardbeien te dun.

2. Mix de gepureerde aardbeien en de mascarpone door elkaar heen.
3. Klop de slagroom, Klop-Fix en de poedersuiker stijf.
4. Meng de aardbeien met mascarpone en de slagroom door elkaar heen.
5. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
6. Doe de mousse in de spuitzak.
7. Spuit de aardbeien mousse in de glaasjes.
8. Laat de mousse minimaal 2 uurtjes opstijven in de koelkast.
9. Garneer de mousse met stukjes aardbei.

Handige informatie

Hoe kun je de aardbeien mousse het beste bewaren?

Heb je de mousse gemaakt en er nog wat van over? Of wil je de mousse alvast van tevoren maken? Dat is allemaal geen probleem, want je kunt de mousse zonder het verse fruit erop ongeveer 2 dagen bewaren in de koelkast. Doe dan wel even over de bovenkant van elk glaasje een stukje plasticfolie. Leg de stukjes fruit trouwens pas vlak voor het serveren op de toetjes, dat is namelijk het allerlekkerst.

Bekijk ook onze andere mousse recepten!

Vind jij het ook zo leuk om zelf mousse toetjes te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij op onze blog nog een heleboel andere recepten hebben verzameld waarmee je verschillende soorten mousse kunt maken. Zo kun je er voor kiezen om een zoete mousse te maken, zoals een [chocolade mousse](#). Voor bij de borrel is het een goed idee om eens een hartige mousse te serveren, zoals de [Hartige taartjes met drie romige saus](#). In de zomer is deze [frambozen mousse](#) een aanrader. Deze mousse is namelijk lekker fris en fruitig maar ook romig en vol van smaak. Een perfecte lekkernij voor op een warme zomerdag. [Neem dus zeker een kijkje bij al onze andere mousse recepten](#).

Andere recepten met aardbeien

Naast deze heerlijke aardbeien mousse kun je met aardbei nog allerlei andere baksels maken. Aardbeien maken je baksels namelijk lekker zoet. Daarom wordt dit fruit vaak gegeten in de zomer als het lekker weer is. Maak bijvoorbeeld eens deze verrukkelijke [monchoutaart met aardbeien](#), [aardbeienslof](#), [aardbeientiramisu](#), [strawberry shortcake](#) en nog veel meer. Ben je benieuwd naar welke recepten met aardbeien we nog meer voor je in petto hebben? [Bekijk al onze recepten met aardbeien dan hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte aardbeien mousse aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke aardbeien mousse gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe die 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!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)
- 1 × BrandNewCake spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

