



⌚ ± 1 uur

 4 personen





écht alles om te bakken

- Snufje zout;
- Foodprocessor of hakmolen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
 2. Meng de suiker, bloem, boter, zout en kaneel door elkaar heen in een ruime kom.
 3. Kneed door, totdat je een kruimelig deeg hebt.
 4. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
 5. Verdeel het deeg over de met bakpapier beklede bakplaat.
 6. Bak het deeg in 15 à 20 minuten goudbruin.
 7. Verkruimel de koekjes met een vorkje.
 8. Mix de slagroom, vanillesuiker, poedersuiker en Klop-Fix stijf.
 9. Snijd de mango in kleine stukjes.
 10. Pureer de stukjes mango in een foodprocessor of hakmolen.
 11. Vouw de mango puree voorzichtig door de slagroom heen.
 12. Verdeel de koekkruimels onder in de glaasjes.
- Tip!** Houd een klein beetje kruimels over voor de topping.
13. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
 14. Doe de mousse in de spuitzak.
 15. Spuit de mousse in de glaasjes.
 16. Strooi de overige koekkruimels er overheen.

Tip! Houd een klein beetje kruimels over voor de topping.

Handige informatie

Hoe kun je de mango mousse het best bewaren?

Gaat de mousse niet in 1 keer op of wil je het dessert alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat je de toetjes een poosje kunt bewaren. Bewaar de mousse in de koelkast, zo blijft die voor ongeveer 1 à 2 dagen goed.

Varieer met de koekjesbodem!

Wij hebben bij deze heerlijke mousse een koekjesbodem met kaneel gemaakt, maar je kan de bodem natuurlijk helemaal naar je eigen wens maken. Maak bijvoorbeeld de koekjes bodem met amandelmeel, cacaopoeder, citroenrasp of speculaas kruiden. Het is maar net wat jouw voorkeur heeft.



Bekijk ook eens onze andere mousse recepten!

Ben jij na het maken van deze lekkernij helemaal fan geworden van mousse? Dan hebben we goed nieuws! Wij hebben namelijk naast deze mango mousse nog een heleboel andere heerlijke mousse recepten op onze blog staan. Zo hebben we een hartig mousse recept, namelijk een [mousse met blauwe kaas](#). Ook hebben we naast een mousse met mango nog vele andere mousse recepten met fruit smaken zoals een [aardbeienmousse](#) en een heerlijke [frambozenmousse](#). Ben jij niet zo van de fruitsmaken? Probeer dan eens dit recept voor een [chocolade mousse](#) of een [karamel chocolademousse-taart](#). [Bekijk ook eens al onze andere mousse recepten hier!](#)

Deel jouw mango mousse met ons!

Heb jij met ons recept zelf deze heerlijke mango mousse gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe de lekkernij 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](#), 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

- 3 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Spuitmondje gekarteld 6 Tands RVS 10mm (Art.nr.: 482007)
- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 3 × Lepelgebak Cups zonder deksel 210cc (Art.nr.: 999433)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

