

Mangomousse met safari-caramelsaus

7 personen

Ingredienten:

Mangomousse:

- 1,25 dl slagroom
- 45 gr eiwit
- 0,50 dl mangocoulis*
- 40 gr suiker
- 1 bl gelatine

Safari-caramelsaus:

- 75 gr suiker
- 0,6 dl water
- 0,2 dl safari

Decoratie tuille:

- 50 gr bloem
- 50 gr poedersuiker
- 50 gr eiwit
- 50 gr gesmolten boter

Bereiding:

Mangomousse:

Sla de slagroom lobbig, verwarm de coulis en los hierin de suiker en de gelatine op en laat afkoelen.

Klop de eiwitten tot schuim in de kitchen aid en spatel dit door het mengsel.

Stort de mangomousse in de mal en laat opstijven. Zet daarna in de vriezer (minimaal 6 uur) om de mousse te kunnen storten!

Safari-caramelsaus:

Karamelliseer de suiker, haal de pan van het vuur en voeg voorzichtig het hete water en de safari toe.

- Mangocoulis kun je zelf maken (mango, limoen en suiker)
Snijd de mango (of bevroren stukjes mango) in kleine blokjes en doe ze in de pan. Voeg de suiker en limoensap toe en roer om te combineren.

