



Hurtig hindbærmousse

 30 MIN

DESSERT



Nem og hurtig hindbærmousse med friske hindbær og flødeskum. Opskriften kræver 3 ingredienser - hindbær, piskefløde og formelis. Og du kan hurtigt lave en skøn og luftig dessert, når hindbærsæsonen bugner af friske hindbær. En simple dessert med masser af smag og fantastisk konsistens. Giv den enkelte dessert et løft og server hindbærmoussen i høje smukke glas. Moussen kan sagtens laves med frosne bær, når det ikke er hindbærsæson.

Ingredienser

8 portioner

Hindbærmousse

Hindbær 250 g

Karolines Køkken®
Piskefløde 38% ¼ liter

Flormelis (ca. 1 dl) 50 g

Pynt

Flormelis

Friske citronmelisseblade

Sådan gør du

Hindbærmousse

1. Mos halvdelen af hindbærrene med en gaffel.
2. Pisk fløde og flormelis til et fast skum og vend forsigtigt hindbærmosen heri.
3. Hæld desserten i 8 portionsglas. Fordel resten af hindbærrene på moussen, drys med flormelis og pynt evt. med citronmelisse.

Velbekomme!

Tilberedningstip

Du kan lave hindbærmoussen i god tid. Stil den tildækket i køleskabet og pynt den lige inden servering.