

## MOUSSE MET NUTELLA®



**INGREDIËNTEN: voor 4 porties**  
**glas per portie**



MOEI



PORT



INGR

120  
MIN

- ✓ 30 g opgeklopte room
- ✓ 60 g Nutella®
- ✓ 80 g verkruimelde schuimpjes
- ✓ 4 minischuimpjes ter versiering
- ✓ Bosvruchten ter versiering



## STAP 1

Bereid de mousse door 40 g Nutella® te mengen met 30 g opgeklopte room.



## STAP 2

Leg een laagje verkruimelde gebakken eiwitschuim in de glaasjes en voeg de mousse toe. Laat de glaasjes rusten in de koelkast gedurende minstens 2 uur. Versier met behulp van een spuitzak met de resterende 20 g Nutella®. Garneer het dessertbord met een minischuimpje en enkele bosvruchten.