

MOUSSE VAN LIMONCELLO EN GEMARINEERDE DRUIVEN



- 5 el limoncello
MILSANI®
- 250 g mascarpone
- 200 g witte druiven
- MELRO®
- 100 ml room
- MILLVILLE BIO®
- 8 biohaverkoekjes met
chiazaadjes, amarant en quinoa
- MAMIE POULE BIO®
- 3 bio-eieren
- 15 cl zoete witte bordeaux
- 1/2 biocitroen
- HONEYSUN®
- 2 el vloeibare honing
- TRADER JOE'S®
- handvol pistachenoten
- MOUNTAIN®
- 50 g kristalsuiker
- MOUNTAIN®
- 1 kl vanillinesuiker



2 personen



20 minuten

Ontdek meer recepten op
www.aldi.be

ALDI



MOUSSE VAN LIMONCELLO EN GEMARINEERDE DRUIVEN



- 1 Snijd de druiven in tweeën.
Hak de pistachenoten en de biohaverkoekjes fijn.
Rasp de schil van de halve citroen.
- 2 Meng de druiven met de honing en de witte bordeaux en breng aan de kook. Kook gedurende een drietal minuten en laat afkoelen.
- 3 Scheid de eieren en klop het eiwit stijf. Voeg tijdens het kloppen de kristalsuiker geleidelijk toe. Meng de room, de limoncello, de vanillinesuiker en de citroenrasp onder de mascarpone. Schep het geklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.
- 4 Verdeel de gemarineerde druiven over twee glazen. Vul de glazen tot de helft met het mascarpone-mengsel. Bestrooi met de gehakte koekjes. Vul verder aan met de rest van de mascarpone-mousse. Werk af met gehakte pistachenoten.