



## WORTELMOUSSE MET NUTELLA®

Mousse | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Ong. 10 porties

1 portie: 1 stuk

### INGREDIËNTEN

- 85 g wortelen, gekookt en afgekoeld
- 3 g gelatineblaadjes
- 85 g ongezoete, opgeklopte room
- 85 g meringue
- 150 g Nutella®

### WERKWIJZE

Klop 100 g van het eiwit in de keukenrobot met 50 g suiker. Giet ondertussen 50 g water met 150 g suiker in een kleine steelpan en laat opwarmen tot een temperatuur van 120°C. Voeg geleidelijk aan de warme suiker toe aan het opgeklopte eiwit en blijf kloppen tot alles volledig is afgekoeld.

Klop de slagroom op en meng door de meringue. Laat de gelatine weken in koud water en doe dit bij de gepureerde wortelen. Meng alles voorzichtig met een spatel en zorg ervoor dat je er niet alle lucht uit klopt.

Vul de speciale ronde vormen van ong. 5 cm diameter met het mengsel en doe ze in de snelkoeler. Maak, zodra deze zijn opgesteven, een gaatje van ong. 2 cm diameter in het midden en vul op met 15 g Nutella®.