

# BANANENMOUSSE

Nagerecht

APRIL 2024

Benodigdheden : voor **4** PERS.

	125	gr	Bananenpuree
	50	gr	Pisang Ambon
	30	gr	Suiker
	1	bladje	Gelatine
	2,5	dl	Room
Voor de klets koppen	25	gr	Bloem
	55	gr	Suiker
	15	gr	Boter
	1	cl	Water
	10	gr	Gemalen amandelen
	1		Mespuntje roze peper

Bereidingstijd : ong.45 minuten



## Werkwijze:

Laat 1 bladje gelatine minstens 10 minuten weken in ijskoud water

Meng 125 gr banaan met 30 gr suiker tot een glad mengsel

Verwarm 50 gr Pisan Ambon lichtjes en los er de geweekte gelatine in op.

Vermeng de Pisang nu met de bananenpuree.

Klop 2,5 dl room op met 1 el bloedsuiker.

Vermeng de helft van de opgeklopte room onder de verkregen mousse.

Laat opstijven.

Schep de rest van de room in een spuitzak en leg hem in de koelkast.

## KLETSKOPPEN:

Meng 25 gr bloem, 55 gr suiker, 15 gr boter met 1 cl water en 10 gram gemalen amandelen., kort onder elkaar.

Doe het deeg in een spuitzak en spuit in de vorm van kleine bolletjes op een ingevette bakplaat.

Of schep er kleine hoopjes op (tijdens het bakken lopen ze uit tot platte koekjes)

Bak de "klets koppen" ong. 6 minuten in een op 220 gr C voorverwarmde oven.

**BLIJF ERBIJ – HOU HET IN DE GATEN – BAKT ZEER SNEL AAN !!!!!**

Haal uit de oven – laat **even** afkoelen – en plooi ze dan rond een borstelsteel tot ze koud zijn.

## AFWERKING:

Plaats een koekje "recht" op een bord en spuit er de mousse voorzichtig in.

Werk af met een snuifje gemalen roze peper en een toefje room en/of een bolletje ijsroom.

=====