



KHA CHOCO MOUSSE



4 porties



20 min. bereiden

BEREIDING

1. Klop slagroom stijf met zoetstof
2. Roer cacao en vanille door de mascarpone
3. Spatel slagroom door de mascarpone
4. Verdeel over glaasjes
5. Laat minimaal twee uur opstijven in de koelkast
6. Versier met extra slagroom

Ingrediënten

- 100 gram mascarpone op kamertemperatuur
- 100 ml slagroom
- 1 el cacao poeder
- Zoetstof naar smaak
- 1 fl vanille extract