

## *Fedtfattig Mousse 3% fra Schweiz*

### Arbejdsredskaber

Køkkenmaskine med stor skål, som kan rumme 3,5 til 4 liter i alt. Har du kun en håndmixer, laves mindre portioner med vand og mousse pulver mængde, som fremgår af posens bagside.

### Fremgangsmåde

#### **Som dessert**

1 liter iskoldt **vand** eller frugtsaft hældes i maskinens beholder forsynet med piskeris. Hele posens indhold tilsættes (1 pose + 1 liter vand fylder ca. 3-4 liter).

Lad maskinen køre få gange, så vand og mousse blandes. Lad blandingen sætte sig i 1-2 minutter. Derefter stilles maskinen på højeste trin og moussen piskes i mindst 8 minutter, indtil den har opnået den rigtige konsistens.

Med en håndmixer skal du prøve at få så megen luft i moussen som muligt! Rør op og ned, så også moussen i bunden af skålen får en luftig konsistens.

**OBS 1 POSE** rækker til ca. 35-40 portioner dessert ! **KAN FRYSES !**

Fyld moussen i en sprøjtepose med en dekorationstyl og sprøjt moussen i portionsskål eller glas. Lad moussen stå kold over nat. Serveres med frugt, chokoladesnirkler, chokoladedråber eller anden pynt. Brug vores festlige muffinsstativ som tag-selv. For dekorationstyler og sprøjtepose ([www.kagebutikken.dk](http://www.kagebutikken.dk))

Vores mousse kan holde sig uden problemer et par dage, maximalt 5 dage. Den smager rund og dejlig til trods for, at den er kalorielet. De schweiziske Weightwatchers anbefaler moussen.

#### **Til kager**

Ønskes at bruge moussen i bagværk skal mængden af væske reduceres med 1-2dl.

## *Vitamin Mousse*

I stedet for vand bruges friskpresset saft af frugt, bær eller gulerødder. Eller vitaminsaft spædet op med vand. Saften blandes med Jordbær-, Tranebær- eller Tropical Mousse. Pisk min. 8 – 10 min.

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder

**KageButikken I/S**