

Ingrediënten

- 500 g de fraises congelées
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- jus de 1 citron



Recept

Mettez dans le bol du thermomix le sucre et le sucre vanillé puis mixez 10 secondes à la vitesse 10.

Ajoutez les fraises, le jus de citron et blanc d'œuf puis réglez 40 secondes à la vitesse 5.

Ensuite insérez le fouet et réglez 5 minutes à la vitesse 3,5.

Répartissez la crème dans des ramequins puis placez au frais jusqu'au moment de servir.

Bron



<https://www.platetrecette.fr/mousse-aux-fraises-au-thermomix/>

Info Martine Lycke 12/03/2020

100 g suiker (mag minder, nogal zoet)

1 zakje vanillesuiker

10 sec / Snelheid 10

+ 500 g diepvries aardbeien

3 el citroensap

2 eiwitten

40 sec / Snelheid 5

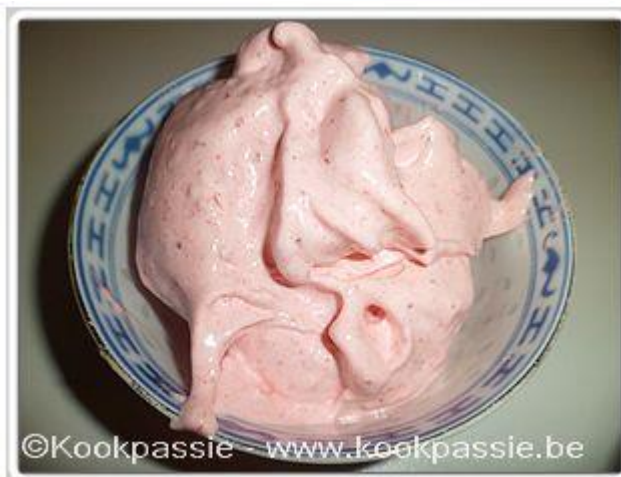
Vlinder opzetten

5 minuten / Snelheid 3.5

In 6 Chinese potjes gedaan + in vriezer

Zeer zacht van textuur, je hoeft ze voor gebruik dus niet voorafgaandelijk uit de vriezer te halen

Fotos



Gelijkwaardig met meer eiwit: Mousse de fraise congelée au thermomix

Ingrediënten

- 250 gr de fraises congelées
- 4 cuillères à soupe d'édulcorant en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de citron



d'édulcorant en poudre = zoetstof in poedervorm

Recept

Nous mettons les fraises congelées dans le verre, le jus et l'édulcorant

20 secondes / vitesse 6-10 progressivement.

Nous abaissons les morceaux broyés avec la spatule

30 secondes / vitesse 5

Nous abaissons la crème de fraises au fond et posons le papillon sur les lames, ajoutons les blancs et assemblons

3 minutes / vitesse 4

Nous avons notre mousse de fraise prête à manger, délicieuse.

Bron



<https://recette.thermomagazine.org/fraises-congelees-au-thermomix/>
