

Æblemousse

400 g. usødet æblemos
evt. sukker (flormelis)
saft af en 1/2 citron
korn fra 1/2 vanillestang
4 blade husblas
2 dl. piskefløde

1. Blend æblemosen.
2. Smag til med sukker, citron og vanille.
3. Smelt den udblødte husblas i 1 dl. af mosen.
4. Rør resten af mosen i.
5. Lad mosen køle af til stuetemperatur (15-20°).
6. Pisk fløden til forholdsvis stift skum.
7. Vend forsigtigt mosen i flødeskummet.
8. Stil i køleskab, til moussen er stivnet.
9. Pisk eventuelt kort igennem inden brug.