

**SINAASAPPELMOUSSE****Onze RECEPTEN***Gemakkelijk en snel bereid!***SINAASAPPELMOUSSE MET PLATTEKAAS****Ingrediënten voor ± 14 porties**

350 g	koude volle Melk
200 g	Platte Kaas
205 g	<b>HACO</b> Sinaasappelmousse
--	Zeste van een ½ sinaasappel (vooraf 2x geblancheerd)

---

**750 g** ◀ **Totaal**  
Ong. 14 potjes van 105 ml !!!

**Bereiding**

*Maak de mousse volgens de bereidingswijze, maar met deze ingrediënten*

*en de*

*5 minuten opkloppen in een keukenrobot.  
Onmiddellijk spuiten in potjes en minstens 3 uur laten opstijven in de koelkast*

**VARIANTE****BRABANTSE SINAASAPPELFANTASIE**

100 g	Peperkoek in kleine blokjes gesneden
-------	---

---

**850 g** ◀ **Totaal**  
Ong. 18 potjes van 105 ml

*Maak de mousse zoals hierboven vermeld en voeg zachtjes erbij*

*Onmiddellijk spuiten in potjes en minstens 4 uur laten opstijven in de koelkast.*

*Potjes snel ontvormen in een warm water badje*

**XTRA GARNITUUR****APPELSIENENCOMPOTE**

600 g	vruchtvlees van Sinaasappel (± 8 st.)
120 g	Suiker S <sup>2</sup> + een beetje vanillesuiker
--	Zeste van een ½ sinaasappel (vooraf 2x geblancheerd)
1	Gelatineblaadjes van 3 g (vooraf in koud water geweekt)

*Meng*

*en*

*Breng aan de kook en laat 10 minuten sudderen.  
Voeg daarbij*

*Laat afkoelen.*



## SINAASAPPELMOUSSE

# Onze RECEPTEN

*Gemakkelijk en snel bereid!*

## SINAASAPPEL-CHOCOLADEMOUSSE

### Ingrediënten voor ± 32 porties

- 208 g **HACO** Bruine Chocolademousse
- 312 g **HACO** Sinaasappelmousse
- 1 L koude volle Melk

---

**1,5 kg** ◀ **Totaal**  
Ong. 32 potjes van 105 ml

### Bereiding

*Maak de mousse volgens de bereidingswijze, maar met deze ingrediënten*

en  
*5 minuten opkloppen in een keukenrobot.  
 Onmiddellijk spuiten in potjes en minstens 3 uur laten opstijven in de koelkast*

## IJSGEKOELDE SINAASAPPELMOUSSE

- 700 ml koude volle Melk
- 520 g **HACO** Sinaasappelmousse
- Zeste van een 1 sinaasappel (vooraf 2x geblancheerd)
- 100 ml Sinaasappellikeur (of mandarijnen)

---

**1,3 kg** ◀ **Totaal**  
Ong. 28 potjes van 105 ml

*Maak de mousse volgens de bereidingswijze, maar met deze ingrediënten*

en de  
*4 minuten opkloppen in een keukenrobot.  
 Voeg daarbij  
 Zachtjes opkloppen!  
 Onmiddellijk spuiten in potjes en invriezen.  
 Daarna ontvormen en op bord dresser.*



### Trucs & Tips

☞ Gebruik dezelfde verhoudingen met een andere **HACO** mousse (en uiteraard met een aangepaste likeur!)