



NOGAMOUSSE

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

NOUGATMOUSSE VOOR KERST

(COMBINATIE MET PRUIJEN-KRUIDNAGELS-KORIANDER-KANEEL)

Ingrediënten

- 520 g **HACO** NOGAMOUSSE
- 1 L Koude Volle Melk

- 80 ml **ETER** Kerstlikeur

Bereiding

Meng met een klopper (Keukenrobot)
in

Klop aan hoge snelheid gedurende 4 minuten de mousse op. Voeg toe en klop langzaam nog 1 minuut de mousse verder op.

Doe de mousse in een spuitzak en verdeel in glaasjes/potjes.

Vóór het serveren tenminste 4 uren op 2°C in de koeling plaatsen of eventueel invriezen.



van kok ... tot kok

- ☞ Als u geen **HACO** nogamousse hebt, kan u dit recept evengoed bereiden met **HACO** Witte Chocolademousse.
- ☞ Om een meer vollere mousse te verkrijgen gebruik je 800 ml Melk en 200 ml Verse Slagroom.



More info? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO SWISS