

Bananenmousse met chocolade krullen / Banana mousse with chocolate curls



Boodschappenlijstje

250 ml slagroom, + extra om te garneren

60 gram suiker

2 rijpe bananen, gepureerd

1 theelepel vanille-extract

een reep melkchocolade

Zo maak je bananenmousse met chocoladekrullen

Pureer de bananen met een vork of in een keukenmachine tot een gladde massa.

Roer het vanille-extract door de bananenpuree tot het gemengd is.

Klop de slagroom met de suiker tot er stijve pieken ontstaan.

Voeg ongeveer 1/3 van de slagroom toe aan het bananenmengsel en roer goed door elkaar.

Spatel het bananenmengsel door de rest van de slagroom tot het goed gemengd is.

Schep de bananenmousse in glazen en zet deze +/- 30 minuten in de koelkast of tot gebruik.

Serveer de bananenmousse met wat slagroom en schaf er chocoladekrullen bovenop, vlak voor het serveren

Bananenmousse met chocolade krullen / Banana mousse with chocolate curls



Shopping list

250 ml double cream, + extra to garnish

¼ cup sugar

2 ripe bananas, mashed

1 teaspoon vanilla extract

a block milk chocolate

How to make banana mousse with chocolate curls

Mash the bananas with a fork or in a food processor until smooth.

Stir the vanilla extract into the banana mash until combined.

Whip the cream with the sugar until stiff peaks form.

Add about 1/3 of the whipped cream to the banana mixture, stirring well to combine.

Fold the banana mixture into the rest of the whipped cream until well combined.

Spoon the banana mousse in glasses and refrigerate for about 30 minutes, or until needed.

Decorate the banana mousse with some whipped cream and shave chocolate curls on top, just before you serve