

Bessenschuim.



Ingridients

- 140 g suiker
- 500 g gemengde rode bessen uit de diepvries
- 10 - 30 g limoensap of citroensap
- 1 eiwit
- Vers rood fruit voor de garnering



1. Doe de suiker in de mengbeker en maal **15 sec / snel 10** tot bloedsuiker.
2. Voeg de gemengde rode bessen uit de diepvries, limoensap en eiwit toe.
3. Mix met behulp van de spatel **40 sec / snel 5**.
4. Plaats de vlinder en klop **3 min / snelheid 3.5**.
5. Serveer koud en garneer met gemengd rood fruit naar keus.

Bron: Basis kookboek TM6 editie Thermomix, p 274.