



### Benodigheden:

- 100 g Granny's Witte Chocolade Mousse Mix
- 130 ml melk
- 1 fles goede, fruitige Chardonnay (bv. uit Australië)
- 350 g verse frambozen  
of 300 g frambozen en 50 g blauwe bessen  
(buiten het seizoen bijvoorbeeld diepvries rood fruit)
- 1 vanillestokje, in de lengte gesneden
- 9 blaadjes gelatine (bij voorkeur rode blaadjes)
- 225 gr suiker

**Frambozen in Chardonnay** (tijd 1 uur / wachttijd 3 uur) kan ook een dag vooraf

- week de frambozen een half uur in de wijn
- giet de wijn daarna af in een pan en houdt de frambozen apart
- breng de wijn met het vanillestokje tegen de kook, haal de pan van het vuur, laat het 15 min. trekken
- week de gelatineblaadjes ongeveer 5 min. in koud water
- warm de wijn -zonder vanillestokje- weer op en los al roerend de suiker er in op
- wring de blaadjes gelatine uit, doe ze in een maatbeker en giet er 1/3 deel van de warme wijn bij en roer tot de blaadjes geheel zijn opgelost
- giet het mengsel bij de rest van de wijn en roer goed, dan wachten tot alle onzuiverheden naar de bodem gezakt zijn en de wijn voorzichtig in een kan gieten, het laatste beetje inclusief de onzuiverheden achterlaten in de pan
- verdeel het rode fruit over 6 brede schaalpjes of champagnecoupes en giet de gelerende wijn erover
- laat de gelei zo'n 3 uur opstijven in de koelkast

### Granny's witte chocolademousse

- maak de Granny's witte chocolademousse volgens de gebruiksaanwijzing
- zet de mousse afgedekt tenminste 15 minuten in de koelkast

### Het eindresultaat

- haal de met het fruit gevulde schaalpjes/coupes 15 minuten voor het serveren uit de koelkast
- maak met behulp van 2 kleine eetlepels (steeds even in warm water dompelen, dan laat de mousse mooi los) fraaie quenelles van de mousse en schep ze boven op de gelei
- een blaadje munt maakt het helemaal af!