

Mousse με γεύση Βανίλια (κωδ.9902)

Συνταγή για την παρασκευή mousse με γεύση βανίλια

Υλικά	Δοσολογία
Μίγμα	1kg
Κρύο νερό ή Γάλα	2,4L

Έτοιμη mousse σε όγκο 10,4L

Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύετε στο μπολ του μίξερ το κρύο νερό ή γάλα με το μίγμα. Χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ μέχρι να "στέκεται" (5-7 λεπτά). Μοιράζετε σε μπολ και τοποθετείτε στο ψυγείο πριν τη σερβίρετε. Αν θέλετε να γαρνίρετε με αμύγδαλα ή τριμμένη σοκολάτα αφήστε την στο ψυγείο για 1-2 ώρες να παγώσει λίγο. Κατάλληλο για γέμιση σε τούρτες.

