

# SINAASAPPELMOUSSE

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 sinaasappels

200g Philadelphia light natuur

10g zoetstof

2 blaadjes gelatine

## BEREIDINGSWIJZE

Doe de kaas in een kom. Was de sinaasappels en snij er zestes van. Pers ze dan uit.

Giet het sinaasappelsap, de zoetstof en de zestes in een steelpannetje. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Verwarm het sap (net niet laten koken) en los er de geweekte blaadjes gelatine in op. Laat even afkoelen.

Giet dan het mengsel bij de kaas en klop krachtig.

Verdeel over 4 kommetjes en versier met wat overgebleven zeste. Laat een nachtje opstijven in de koelkast.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

60 Kcal

**SMAKELIJK!**