



# Kokosmousse

Ingrediënten  
voor 2 personen:

300 g magere platte kaas  
2 eetl gemalen kokos  
1 eiwit  
1 gelatineblaadje  
zoetstof naar smaak

Tijd:  
15 minuten

Kostprijs: € - €€ - €€€

Moelijkheidsgraad: \* - \*\* - \*\*\*

Kcal: 200 per portie (1 persoon)

Bereiding:

- Laat het gelatineblaadje enkele minuten weken in koud water.
- Klop het eiwit stijf.
- Meng de kokos onder de platte kaas en breng op smaak met zoetstof.
- Verhit een paar eetlepels van het plattekaasmengsel in de microgolf en los hierin het blaadje gelatine op. Meng dit geheel terug onder het mengsel.
- Schep het eiwit voorzichtig in het mengsel en verdeel de platte kaas in glaasjes of kommetjes.
- Laat 2 uur opstijven in de koelkast.

## Gezondheidsscore

- ✓ Een gezond, verfrissend en vetarm dessert of tussendoortje