

Chocup mignon gevuld met mousse van balsamico en blauwe bes

Bereiding

Klop de room met de vanillesuiker en de balsamicocrème lobbig. Halveer de besjes en doe in het potje. Lepel de crème op de besjes en strooi er de brésilienne bovenop

Ingrediënten

Ingrediënten

- 20 chocups mignon 15 ml
- 1dl slagroom
- 1 lepel balsamicocrème
- 1 lepel vanillesuiker
- Blauwe bessen
- Bresiliennenootjes fijn (garnituur)