



# KETO PINDAKAAS MOUSSE

## INGREDIËNTEN

- 120 ml opklopbare room
- 170 g roomkaas
- 100 g pindakaas
- 50 g erythritolpoeder
- 1/2 theelepel vanille-extract
- Wat keto-vriendelijke chocolade (optioneel)

## INSTRUCTIES

1. *Voeg de opklopbare room toe aan een middelgrote kom. Meng het met een handmixer tot je stijve pieken hebt. Zet aan de kant.*
2. *Voeg in een grotere kom de roomkaas, de pindakaas, erythritolpoeder en vanille-extract toe. Meng alles glad met een handmixer.*
3. *Voeg beetje bij beetje de slagroom toe aan het pindakaasmengsel tot alles goed gemengd is.*
4. *Breng over naar een klein glas met een lepel of gebruik een spuitzak.*
5. *Optioneel; werk af met wat keto-vriendelijke chocolade.*

**VOORBEREIDING: 10 MIN**

**KOOKTIJD: 0 MIN**

**TOTALE TIJD: 10 MIN**