# Moussetaartje met Callowfit saus

**Moussetaartje met Callowfit saus.** Een combinatie van lekkere, lichte en verantwoorde producten maken dit heerlijke zachte smeuige nagerecht.

Dus ben je nog op zoek naar een licht dessert, dan heb je ‘m hier gevonden. Doe je mee?

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 5 minuten + minimaal 30 minuten wachttijd

## Ingrediënten

- 1 zakje Straight away shake – smaak naar keuze
- 11 gram Straight away (get ready to seduce) mousse
- 4 eetlepels Callowfit zoete saus
- 4 eetlepels zacht fruit, bijvoorbeeld bramen, bessen, frambozen
- 300 ml water

## Bereiding moussetaartje met Callowfit saus

1. Neem een ruime kom en strooi hierin de poeder van de shake en de mousse.
2. Roer dit goed door elkaar.
3. Giet rustig al roerend de 300 ml water erbij.
4. Om dit alles goed te mengen is een (staaf) mixer de

beste oplossing.

5. Mix dus alles goed door elkaar.
6. Schenk het mengsel in een grote kom en zet deze weg in de koelkast.
7. Na ongeveer 30 minuten is je Straight away shake verandert in een heerlijke luchtige mousse.
8. Om de mousse uit de kom te halen zet je de kom in een grotere bak en hier omheen giet je wat warm water, wacht een paar seconden (ong 10-15 seconden) en haal de kom met de mousse er weer uit.
9. Zet een bord op de kom en keer alles om. Soms moet je nog een beetje licht schudden, wiebelen en dan laat de mousse los. Raak niet in paniek, gewoon even wachten want de warmte van het water moet eerst door de kom trekken voordat deze de mousse bereikt.

Versier de mousse met wat fruit en een eetlepel Callowfit saus per persoon.

**Dit heerlijke nagerechtje is slechts 85 kcal per persoon!**

Callowfit sauzen zijn zeer smaakvolle sauzen en verkrijgbaar in hartige en zoete varianten.

Alle sauzen zijn vrij van vet en  toegevoegde suiker; noch bevatten ze aspartaam.

Daarnaast zijn ze ook nog eens gluten- en lactosevrij.

De sauzen zijn verkrijgbaar in chocolade saus en salty caramel.