**Amandelmousse met granité van Picon**

*Granité:*
1 dl Picon Amer
25 g water
25 g suiker
25g sinaasappelsap

*Mousse:*
140 g melk
2 eidooiers
20 g suiker
105 g amandelmelk
400 g room
gelatine

rood fruit
bloemsuiker
vanillesuiker
slagroom
munt

**Granité**. Meng alle ingrediënten voor de granité in de ijsmachine en zet die op sorbetstand. Als je een ‘echte’ granité wil, dan zet je het mengsel in een glazen kom in de diepvries en bewerk je het elk half uur met een vork, tot je alleen nog maar ijskristallen hebt.

**Amandelmousse**. Klop eidooiers met suiker wit. Breng melk aan de kook en roer een deel door het eimengsel. Meng af vuur met de rest van de melk. Voeg geweekte gelatine en amandelmelk toe. Laat afkoelen tot lauw en meng dan met lobbig geklopte room.

Zet de glazen schuin in een rek en vul ze half.

**Afwerking**. Klop de room op met een zakje vanillesuiker. Schep de room in een spuitzak en spuit een torentje op de mousse. Leg daarop de braambessen, frambozen en blauwe bessen. Snipper een paar muntblaadjes over het fruit. Bestuif met bloemsuiker. Schraap met een vork de piconsorbet naast de vruchtjes. Dien onmiddellijk op.