**Camembertmousse met Grand Marnier**

Camembert  
room

gelatineblaadjes  
Grand Marnier  
beukennootjes  
bio-appelsien

Snijd de korst van de kaas. Smelt de kaas in de room. Voeg een borrelglas Grand Marnier toe en 2 geweekte gelatineblaadjes. Giet het mengsel in timbaaltjes en laat afkoelen in de frigo.

**Afwerking**: decoreer het timbaaltje in de herfstperiode met een paar beukennootjes of fijn gestampte pistachenootjes in de andere seizoenen. Werk af met zeste van biosinaasappel.