

## **CHOCOLADEMOUSSE MET CASSONADE EN FRAMBOZENCOULIS**

### **Benodigheden (6 personen)**

- 200 gr pure chocolade
- 6 eieren
- 100 gr bruine cassonadesuiker
- mespuntje zout
- een klein glaasje likeur van het type cointreau, grand marnier, mandarine Napoléon
- klontje boter
- klaargemaakte frambozencoulis of bakje frambozen

### **Bereidingswijze**

- de chocolade in stukken breken en in een kom met een beetje water en een klontje boter, 'au bain-marie' laten smelten
- intussen eigelen en eiwitten scheiden
- eigeel + suiker luchtig kloppen
- eiwitten + snuifje zout stijfkloppen
- mengsel met eigeel mengen met de gesmolten chocolade en likeur
- heel voorzichtig het stijfgeklopte eiwit onder dit mengsel mengen
- chocolademousse in de glazen doen en laten opstijven in de koelkast

frambozencoulis : frambozen met wat suiker en een beetje water laten koken tot deze gaar zijn en laten afkoelen  
Juist voor het opdienen wat frambozencoulis over de chocolademousse lepelen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

