

CHOCOLADE MOUSSE

INGREDIENTEN:

- 200 gr fondant chocolade (liefst callebaut)
- 3,5 dl room 40%
- 2 eieren
- 40 gr griessuiker

WERKWIJZE:

- 25 gr chocolade schilferen en koel bewaren
- Rest van de chocolade samen met 20 gr griessuiker en 0,5 dl room in bain-marie smelten (37°C)
- Eieren scheiden en dooiers onder de chocolade roeren, uit de bain-marie wel te verstaan, koud roeren
- 2,5 dl room goed half opkloppen, en deze koel bewaren
- De eiwitten tot sneeuw kloppen
- De goed half opgeklopte room onder de chocolade spatelen (luchtig onder heffen)
- De tot sneeuw geklopte eiwitten er onder spatelen en alles in de gewenste kommetjes spuiten
- Laten opstijven in frigo, intussen de 0,5 dl resterende room met 20 gr griessuiker opkloppen om de mousse af te garneren en bestrooien met de chocolade schilfers

koken
