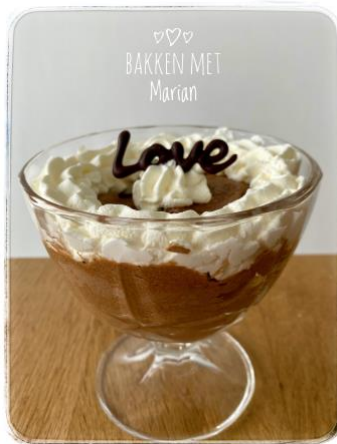


CHOCOLADE MOUSSE

(4 porties)



Ingrediënten

- 100 g chocolade in stukjes
- 30 g boter
- 40 g room (40%)
- 2 eigelen
- 20 g suiker
- 4 eiwitten
- Eventueel scheutje likeur Amaretto, Grand Marnier, ...

Werkwijze

1. Doe de chocolade in de mengbeker en mix.
10 sec / snelheid 8
2. Spatel naar beneden, voeg de boter toe en smelt.
4 min / 50°C / snelheid 2
3. Voeg de room bij de chocolade en meng.
1 min / snelheid 1,5
4. Voeg de eierdooiers (en eventueel het scheutje likeur) toe en meng.
15 sec / snelheid 3
5. Breng het chocolademengsel over in een ruime kom. Deze mag afkoelen tot kamertemperatuur. Was de beker goed uit. Ontvet met een beetje azijn. Voor het opkloppen van de eiwitten moet de beker volledig vetvrij zijn! Zet de vlinder op de messen. Klop de eiwitten op met de suiker.
3 min / snelheid 3,5
6. Meng met een spatel het eiwit voorzichtig onder de chocolade. Verdeel de chocolademousse in mooie glazen en laat nog even opstijven in de koelkast.

TIPS:

- De chocolademousse kan je een dag op voorhand maken. Dan is hij nog lekkerder. Zorg dat je het eiwit bij de chocolade voegt en niet omgekeerd.
- Versier de chocolademousse met slagroom en zelfgemaakte chocolade versiering. Hoe je dat maakt vind je op mijn website www.bakkenmetmarian.be.
- Smakelijk!

