

Ingrediënten voor 4 personen

3 dl. koffieroom 200 gr.
chocolade, 70%-85% cacao 2
grote eierdooiers 2 eiwitten 3 el.
cognac 20 gr. boter

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Chocoladepotjes.

Een machtig toetje voor wie van chocolade houdt.

Hulpmiddelen

Benodigde materialen: een pan met dikke bodem, en (espresso)kopjes of eenpersoonspotjes.

Bereidingswijze

Verhit de koffieroom in een pan met dikke bodem tot hij bijna kookt. Zet de pan van het vuur, laat hem 1 minuut staan en meng dan pas de in stukjes gebroken chocolade door de room. Roer tot de chocolade gesmolten en egaal met de room gemengd is. Klop nu de eierdooiers en de cognac erdoor. Laat wat afkoelen en roer dan de boter erdoor tot een smeug geheel. Klop het eiwit stijf en voeg bij het chocolademengsel. Giet de gladde massa in kopjes of eenpersoonspotjes. Het kan gebeuren dat de chocolade lijkt te schiften als je de boter erdoor mengt terwijl de chocolade nog niet voldoende is afgekoeld. Om dit te herstellen moet je het mengsel gewoon nog wat verder laten afkoelen. Klop er dan wat koude melk door tot het mengsel weer een gladde consistentie heeft.