

Ingrediënten voor 4 personen

2 eiwitten 2 eidooiers 200 gr.
chocolade, witte 2 dl. slagroom 1
el. sinaasappellikeur 1 vel
gelatine, witte

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witte chocolademousse

Leuk voor de kerst! Een super snel te breiden toetje waar je eindeloos op kunt variëren. Neem in plaats van sinaasappellikeur eens peren- of perziklikeur.

Hulpmiddelen

Een magnetron, een rasp, een klein ovenvast kommetje, een handmixer, een spatel, een kopje en glazen coupes.

Vorbereiding

De gelatine in ruim koud water weken. De chocolade raspen en in het kommetje doen. Eerst de slagroom stijfslaan met een handmixer, deze tot gebruik in de koelkast zetten, en daarna (met schone gardes) de eiwitten stijfslaan. Tot slot de eidooiers schuimig kloppen. De chocolade (onafgedekt) in circa 6 minuten op half vermogen smelten. Tussendoor enkele malen roeren. De gelatine uitknijpen en in het kopje (onafgedekt) in circa 15 seconden op vol vermogen oplossen. De chocolade met de gelatine en de likeur door de eidooiers scheppen, de helft van de slagroom erdoor spatelen, dan de eiwitten en tot slot de rest van de slagroom.

Bereidingswijze

De mousse in glazen coupes doen en minstens anderhalf uur laten opstijven in de koelkast. Lekker met wat schoongemaakt vers fruit.

Serveertips

Bron: ReceptenWeb