

Ingrediënten voor 12 personen

100 g witte chocolade- 100 g
pure chocolade- 2 dl slagroom- 3
eetlepels witte basterdsuiker- 12
chocoladecakejes

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

Toetjes borrel

Lekker!! Het tweede recept van mijn 3 recepten voor een toetjes borrel!!! Probeer er 1 uit, of maak een complete toetjes borrel met alledrie de recepten! Of (het allerleukst) bedenk zelf hapjes voor je toetjes borrel!!!

Bereidingswijze

Smelt de chocolade. Klop de slagroom stijf met de suiker. Schep de helft van de slagroom door de witte chocolade en de andere helft door de pure. Schep dit in 2 verschillende schaaltes en laat de mousse minstens 1 uur in de koelkast opstijven. Snij elk cakeje in 3 plakjes. Besmeer het eerste plakje met witte chocolademousse en leg het tweede er op. Besmeer het met pure chocolademousse. Leg het derde plakje erbovenop. Zet de torentjes op een mooi bord. Smullen!