

Ingrediënten

4 eieren 1 lepel fijne suiker per
ei 200 ml slagroom(40%) + 1 p
vanillesuiker 2 dikke repen
fondant-bloc-chocolade = 250gr.
Puntje boter, 4 lepels
koffie(facultatief)

Tijd: 0-10 min.
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

chocolademousse

Hulpmiddelen

Grote mengkommen Kom voor eiwit Kom voor slagroom, klopmixer

Bereidingswijze

Laat de chocolade + boter + koffie smelten au bain Marie of microgolf
Klop de eierdooiers met klopmixer zeer luchtig tot het mengsel veel
lichter van kleur is (zet ev.ook op warm waterbad) Klop het eiwit apart
Klop slagroom met vanillesuiker Meng voorzichtig de gesmolten
chocolade met het geklopte ei Meng voorzichtig het eiwit met de
slagroom Breng voorzichtig room + eiwit bij het mengsel Verdeel in
potjes en laat opstijven in de koelkast