

Ingrediënten voor 4 personen

1 blikje witte chocolade voor fondue (Oil & Vinegar) 4 eieren 1 dl slagroom 30 g kristalsuiker 4 eetl. pistachecrème (Oil & Vinegar) pistachenootjes

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Witte Chocolade Pistache Mousse

Bereidingswijze

Verwarm de chocolade au bain marie. Plaats hiervoor een kommetje met daarin de chocolade boven een pan met kokend water. Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eigeel samen met de suiker op tot het mooi schuimig is en voeg dan langzaam en al kloppend de gesmolten chocolade toe. Klop het eiwit met een snufje zout tot er een stevig schuim ontstaat en spatel dit voorzichtig door het chocolademengsel. Klop vervolgens de slagroom en spatel deze eveneens door het mengsel. Verdeel de pistachecrème over amuse glaasjes en schenk vervolgens de chocolademousse erover. Laat het ongeveer 4 uur opstijven in de koelkast. Garneer met stukjes pistachenootjes.

