

Ingrediënten voor 6 personen

250 gr slagroom 2 el suiker 1 kopje chocolade siroop 2 el cacao poeder 4 el chocolade likeur.

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja

## Chocolade Mouse

Een heerlijke mouse met een twist.

### Hulpmiddelen

Keukenmachine

### Bereidingswijze

1. Klop de slagroom met de suiker in de keuken machine stijf. 2. Haal hem van de keukenmachine en voeg de chocolade siroop toe. 3. Voeg met een zeefje dan de cacao poeder door het mengsel. 4. voeg dan nu het lekkere chocolade likeur. 5. Meng alles voorzichtig door elkaar. (en echt voorzichtig) 6. Schenk in een mooi glas of dessert beker het mengsel in 7. Zet de glazen in de koelkast voor ongeveer 5 a 10 min.

### Serveertips

Serveer met een stukje chocolade op tafel. Chocolade hagelslag en/of bolletjes mag ook.

