

Ingrediënten voor 6 personen

1/2 liter slagroom * 300 gr. pure
chocolade * 6 eiwitten * suiker *
beetje zout * beetje versgemalen
peper

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

Chocolade Mousse

Dit recept levert de lekkerste, luchtigste en beste chocolademousse op die ik ooit heb gegeten. Recept van een meesterkok!

Hulpmiddelen

Mixer, pannetje met dikke bodem, koelkast.

Bereidingswijze

Smelt de chocolade in brokken au bain marie, en klop ondertussen de slagroom stijf. Doe de eiwitten in een grote kom met een snuffje zout. Maak suikerstroop: een bodempje suiker in een steelpannetje, klein beetje water erbij (de suiker moet net nat zijn, dit kan ook met een beetje sinaasappel- of citroensap), en smelt het, onder flink roeren, op een zacht vuur. Klop nu met SCHONE kloppers, onder voorzichtig bijdruppelen van de suikerstroop de eiwitten stijf tot 'merengue'. Roer de gesmolten chocolade met een snuffje peper door de slagroom, en voeg hier de merengue aan toe en klop door elkaar met en garde. Verdeel eventueel over toetjeskommetjes, en zet het minstens een uur in de koelkast om op te stijven.

Serveertips

Dit toetje slaat in als een bom; doe er voor een overdreven effect een lekkere dessertwijn bij.

