

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje earl grey thee, 75 gram suiker, 4 blaadje gelatine, 1 dl melk, 125 gram witte chocolade, 1,5 dl slagroom.

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witte Chocolademousse Met Theegelei

Zachte witte chocolade mousse begeleid met een gelei van earl grey thee gelei.

Vorbereiding

Maak eerst de thee gelei. Breng 2 dl water aan de kook, hang het thee zakje erin laat dit 3 minuten trekken. Verwijder het theezakje. Roer de suiker door de thee en breng de thee nog een keer aan de kook. week 2 blaadjes gelatine in koud water, knijp ze uit er roer deze door de thee. Laat de thee afkoelen. Zet de vormpjes klaar en vet deze in met iets olie. Schenk 0,5dl van de gelei in de kommetjes. Laat de gelei in de koelkast bijna opstijven. Week de overgebleven gelatine blaadjes in koud water. Breng de melk aan de kook, neem de pan van het vuur en laat de melk iets afkoelen. knijp de gelatine blaadjes uit en los de blaadjes in de warme melk op. Breek de chocolade in stukjes en laat ze stuk voor stuk al roerend in de melk smelten. Verwarm het mengsel eventueel nog zachtjes. laat het mengsel afkoelen en lobbijg worden. Klop in de tussentijd de slagroom stijf en schep dit door het koud geworden chocolade mengsel (schep het er zo luchtig mogelijk doorheen). Als het mengsel goed glad en vermengd geroerd is schep u het in de vormpjes boven op de thee gelei. zet de vormpjes in de koelkast en laat ze opstijven (ca.2 uur).

Bereidingswijze

Houd de vorm een voor een even onder warm water (let er op dat de mousse niet nat wordt en dat de vormpjes niet te warm worden). keer ze om op het bord.

Serveertips

U kunt het serveren met in jasmijnthee gepocheerde perziken of gewoon zo vanuit het vormpje (met een mooi uiterlijk) eten om zo voor de gast een spannende verrassing te creëren doordat de gelei onder in het vormje zit.