



Chocolademousse

Ingrediënten

- 225 gram extra pure chocolade
- 3 eieren gesplitst
- 70 gram suiker
- 300 ml slagroom

Bereiding

1. Breek de chocolade in stukjes en smelt deze au bain-marie
2. Klop het eiwit stijf met 35 gram suiker
3. Klop de slagroom stijf
4. Klop de eidooiers los met 35 gram suiker
5. Roer de gesmolten chocolade door het eidooiermengsel
6. Spatel de slagroom erdoor
7. Schep het eiwit er in delen voorzichtig doorheen
8. Schep de mousse in glazen en zet het in de koelkast
9. Garneer eventueel met slagroom en een koffieboontjes