



Chocolademousse 6 personen

Ingrediënten

- 150 gram extra pure chocolade
- 2 eieren gesplitst
- 50 gram suiker
- 200 ml slagroom

Neem ipv de eieren 40 gram gepasteuriseerd eigeel en 80 gram gepasteuriseerd eiwit

Bereiding

1. Breek de chocolade in stukjes en smelt deze au bain-marie
2. Klop het eiwit stijf met 25 gram suiker
3. Klop de slagroom stijf
4. Klop de eidooiers los met 25 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, gekarameliseerde pecannoten, koffieboontjes en fudge in miniblokjes