

Chocolademousse

Laatst geupdate op zaterdag 27 oktober 2007

Benodigdheden voor 2 personen

2 eidooiers

15 gr bloedsuiker

2 gr oploskoffie

1,25 dl room

2 eiwitten

20 gr suiker

50 gr fondant chocolade

Glazen of potjes

Werkwijze

- De eidooiers en bloedsuiker luchtig opkloppen tot het mengsel wit ziet (ruban - machinaal kloppen).
- Eiwitten en suiker stevig opkloppen tot schuim. (machinaal kloppen)
- Room + oploskoffie half vast opkloppen.
- Een beetje room en eiwit bij de eidooier spatelen.
- Chocolade au bain marie smelten en bij de eidooiers onderkloppen.
- Rest van het eiwit en half opgeklopte room onderkloppen.
- Goed opletten dat je niet overklopt.
- Laten opstijven in de koelkast.

Opm: als je dit recept 4x maakt, hoeveelheid chocolade x 5

Smakelijk!