

chocolademousse

materiaal: pannenlikker, een handmixer of keukenmachine

De ingrediënten in dit recept zijn voor 8 personen.

ingrediënten:

400 g pure chocolade

12 dooiers

12 eiwitten

200 g witte griessuiker

750 ml room

bereiding:

Smelt de chocolade au bain marie.

Scheid de dooiers en de eiwitten.

Doe de eigelen in een grote kom, en klop ze los samen met de suiker. Hiervoor kan je een keukenrobot of handmixer gebruiken. Giet de suiker in delen bij het dooiermengsel. Klop alles tot er een schuimige bleke massa ontstaat.

Giet de gesmolten chocolade bij het eiermengsel. Spatel alles door mekaar.

klop de eiwitten tot een vast schuim.

Spatel het eiwitschuim voorzichtig en geduldig onder het chocolademengsel. Voeg het eiwit in delen toe!

Schenk de room in een mengbeker en klop deze half op. Het mag geen slagroom worden.

Spatel de luchtige room door het mengsel, laat de mousse enkele uren opstijven in de koelkast.