

Chocolade Mousse

INGREDIENTEN

200 gram pure chocolade
3 eieren
60 gram witte basterdsuiker
250 ml slagroom



DIRECTIONS

Smelt 200 gram pure chocolade au-bain marie. Splits 3 eieren. Klop de 3 eidooiers met 60 gram witte basterdsuiker romig. Neem de kom van de gesmolten chocolade uit de pan, giet hierbij het eidooiermengsel. Het wordt dan wel weer een wat harder geheel. Klop de 3 eiwitten stijf in een brandschone kom, en klop 250 ml slagroom bijna stijf. Voordat de slagroom helemaal stijf is voeg je er het chocolademengsel toe, met de mixer klop je het heel handig door de slagroom. Dan kan je het slagroom-chocolademengsel door de eiwitten spatelen. Doe dit niet te vlug want dan âslaâ je de lucht uit de eiwitten. Als je het goed gemengd hebt giet je het in mooie toetjes glazen of toetjes kommetjes. Dek het af met een folie en zet het dan voor zeker 2 uur in de koelkast. Smul ze!