



Chocolademousse

Een klassieke, luchtige chocolademousse met een rijke smaak. Door het combineren van opgeklopte room én stijfgeklopte eiwitten krijg je een heerlijk luchtige textuur die smelt op de tong.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	10'	6	Dessert

Ingrediënten

200 gr pure chocolade (minimaal 60% cacao)
4 eieren (op kamertemperatuur)
50 gr fijne kristalsuiker
200 ml volle slagroom (gekoeld)
1 snufje zout

Bereidingswijze

- 1.** Hak de chocolade grof en smelt ze au bain-marie in een hittebestendige kom boven zachtjes kokend water. Roer regelmatig tot de chocolade volledig gesmolten en glad is. Neem van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm.
- 2.** Splits de eieren zorgvuldig. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en de eidooiers in een aparte, ruime mengkom.
- 3.** Klop de eidooiers samen met 25 gr suiker met een garde of handmixer lichtgeel en romig.
- 4.** Roer de lauwarme gesmolten chocolade met een spatel door het eidooiermengsel tot een gladde massa.
- 5.** Klop de gekoelde slagroom met de handmixer op tot zachte pieken. Sla niet te stijf. Zet koel opzij.
- 6.** Klop de eiwitten met een snufje zout op tot zachte pieken. Voeg de resterende 25 gr suiker toe en klop verder tot stijve, glanzende pieken.
- 7.** Spatel de opgeklopte room voorzichtig door het chocolademengsel tot alles net gemengd is.
- 8.** Spatel de stijfgeklopte eiwitten in twee keer luchtig door het chocolademengsel. Werk van onder naar boven om de lucht zoveel mogelijk te bewaren.
- 9.** Verdeel de mousse over 6 dessertglasjes of kommetjes. Dek af met plasticfolie en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast, of bij voorkeur een hele nacht.

Tip

Zorg ervoor dat de gesmolten chocolade voldoende afgekoeld is voor je ze door de eidooiers roert. Is ze te heet, dan stollen de eidooiers en krijg je klonters. Lauwwarm is ideaal.

Lekker met

Serveer met een toef vers opgeklopte room en wat geraspte pure chocolade of een handvol verse frambozen.

Dranktip

Combineer met een glas Pedro Ximenez sherry of een tawny port voor een luxueuze afsluiter.