



Desserten

Chocolademousse

Voor 2 personen.

Ingrediënten

100 gram pure chocolade (minstens 70% cacao)

3 eieren (gescheiden, op kamertemperatuur)

Bereidingswijze

Smelt de chocolade au bain marie. Laat terug wat afkoelen en meng er dan het eigeel onder. Klop het eiwit op tot stevige pieken.

Lepel het dan voorzichtig en beetje bij beetje bij het mengsel. Verdeel over glaasjes of tasjes en zet minimaal 4 uur in de koelkast.

Tip: Werk af met seizoensfruit, muntblaadjes, chocolade- of kokoschilfers.

