



Desserten

Witte chocomousse

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 gelatineblaadjes
200 gram witte chocolade (in stukjes)
3 eieren (gesplitst)
1 zakje vanillesuiker
1 eetlepel kokend water
1 eetlepel suiker
1 deciliter slagroom
handvol walnoten

Bereidingswijze

Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water. Smelt de witte chocolade au-bain-marie. Klop de eiderdooiers samen met de vanillesuiker, de suiker en 1 eetlepel heet water tot een schuimig mengsel.

Knijp het water uit de gelatine en los die vervolgens op onder de eiercrème. Roer er daarna de chocolade onder. Klop zowel de slagroom als de eiwitten stijf en hef ze onder de chocolade. Plaats de mousse minstens 4 uur in de koelkast. Opdienen met walnoten

