



Desserten

Gevulde chocomousse-eitjes voor Pasen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram chocolademousse (witte of bruine)

4 paaseieren (chocolade, naar keuze)

regenboogfantasie (voor de afwerking)

paasei (voor de afwerking)

Chocomousse en chocolade eitjes in 1 recept? Dat is pas hemels! Deze vrolijke, kleurrijke eitjes kan niemand weerstaan...

Bereidingswijze

Snij met een mes het hoedje van de chocolade paaseitjes.

Doe de chocomousse in een spuitzak.

Spuut elk ei vol met chocomousse, tot er bovenaan een mooie toef zichtbaar is.

Decoreer de bovenkant met de paaseitjes en regenboogfantasie.

Tip:

Je kan voor de afwerking ook hagelslag, verse munt, vers fruit of kokosschilfers gebruiken!

