



Desserten

Romige chocolademousse met een hint van Amaretto

Voor 2 personen.

Ingrediënten

100 gram pure chocolade (+ extra om af te werken)

150 milliliters room

30 gram poedersuiker

Amaretto

1 eiwit

Bereidingswijze

Klop de room lobbig. Zet koel. Klop het eiwit stijf in een aparte kom. Voeg de poedersuiker toe en klop nog even door.

Smelt de chocolade in de magnetron of au bain-marie. Meng het stijfgeklopte eiwit met de room en spatel door de chocolade. Voeg naar smaak wat Amaretto toe en verdeel deze verleidelijke lekkernij over de glazen. Zet de glazen minstens 2 uur in de koelkast. Werk af met geraspte pure chocolade.

