



Desserten

Charlottetaartjes met chocolademousse & mokkamascarpone

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 deciliter koffie (straf, afgekoeld)
1 pak lange vinger
400 gram chocolademousse (kant-en-klaar)
4 eierdooiers
75 gram suiker
75 gram mascarpone
1 eetlepel Baileys
2 eiwitten
1 eetlepel witte chocoladeschilfers
2 eetlepels hazelnoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

Giet de koffie in een ondiep schaalpje.

Neem 4 mooie, kleine kommetjes met een opstaande rand. Dompel de niet besuikerde kant van de lange vingers kort in de koffie en zet ze met de suikerkant naar buiten tegen elkaar in de kommetjes.

Klop de eierdooiers met de suiker tot een luchtige massa. Spatel hier de mascarpone en de Baileys door. Klop de eiwitten stijf. Meng dit voorzichtig door de mokkamascarpone.

Schep dit mengsel in de kommetjes. Laat even opstijven in de koelkast.

Schep de chocomousse in een spuitzak en verdeel over de kommetjes. Werk af met de witte chocoladeschilfers en de hazelnoten.

