



Desserten

Pure chocomousse

Voor 8 personen.

Ingrediënten

400 gram pure chocolade (in stukjes)

100 gram boter

4 eierdooiers

10 eiwitten

100 gram suiker

1 deciliter slagroom

4 walnoten

Bereidingswijze

Smelt de chocolade au bain-marie samen met de boter. Doe 50 g suiker bij de dooiers en klop ze schuimig. Doe de rest van de suiker bij de eiwitten en klop ze stijf. Klop ook de slagroom stijf.

Dompel de kom met chocolade onder in koud water en roer er onmiddellijk het eierschuim onder. Roer er daarna de slagroom onder.

Hef er vervolgens voorzichtig het eiwit onder. Verdelen over de glazen en minstens 2 uur laten opstijven in de koelkast. Serveren met een halve walnoot en eventueel een koekje.

