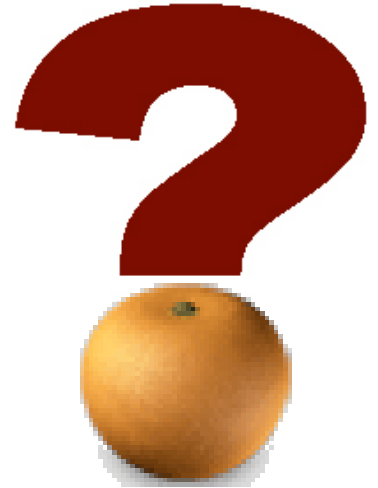


Chocolademousse

Wat heb je nodig voor 4 personen:

- 250 gr zwarte chocolade
- 1/2 sinaasappel
- eiwit van 2/3 eieren
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 1/2 dl verse room
- 1 eigeel (niet noodzakelijk)



Bereiding:

- smelt de chocolade 'au bain marie' in het sap van de sinaasappel
- klopt het eiwit met de suiker op tot schuim
- klopt de room stijf (desgevallend met het eigeel)
- giet de room al roerend bij de warme chocolade
- voeg enkele zestes geraspte sinaasappelschil bij
- laat een vijftal minuten rusten (max 60 °)
- spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig onder de chocolade
- giet de chocolademousse in potjes
- laat enkele uren opstijven in de koelkast

Opmerking:

De opgegeven hoeveelheden zijn indicatief en aan te passen volgens eigen smaak