

Snelle chocolade mousse

Deze chocolademousse is snel klaar en veel lekkerder dan de kant-en-klare variant uit de supermarkt!

Menugang: Nagerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Deze chocolademousse is snel klaar en veel lekkerder dan de kant-en-klare variant uit de supermarkt!

Bereidwijze

1. Klop het eiwit stijf en schuimig (tot het glanst) en voeg als laatste de suiker toe tot je het zoet genoeg vindt.
2. Klop het eigeel luchtig.
3. Smelt de chocolade au-bain-marie of in de magnetron.
4. Voeg het eigeel bij de gesmolten chocolade en voeg ook alvast een klein beetje eiwit toe. Roer dit geheel voorzichtig door, dit zorgt ervoor dat het mengsel zich straks sneller mengt met het eiwit (familie maken).
5. Voeg nu het chocolademengsel bij het eiwit en meng dit voorzichtig.
6. Laat de mousse opstijven in de koelkast (of eet gelijk op als dit te lang duurt...).

TIP Is de chocolade te hard gegaan op het vuur? Voeg wat verse chocolade toe en de substantie wordt weer heerlijk smeug.

Ingrediënten

- 50 gram pure chocolade
- 2 eieren - gesplitst
- Suiker

accessoires

- Keukenmachine