

Chocolademousse



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Nagerechten	
Seizoen	+	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

1 eetlepel(s)	Rum
1 eetlepel(s)	Suiker
5 eetlepel(s)	Melk
1 stuk	Eieren
2 vel	Gelatine
250 ml	Slagroom
150 gram	Chocolade puur

Voorbereiding

De chocolade in kleine stukjes breken en met de melk in een kom doen. In de magnetron op de laagste stand onder regelmatig roeren langzaam laten smelten zodat een smeeuige chocolade pasta ontstaat.

In een bakje met koud water de gelatine minimaal 5 minuten laten weken.

In een andere kom het ei met de suiker met een mixer dik en romig kloppen.

In een steelpan twee eetlepels water verhitten en de gelatine hier langzaam in oplossen. De gesmolten chocolade en de opgeloste gelatine door het ei mengsel roeren.

De rum er door roeren.

Het mengsel in de koelkast iets op laten stijven.

Ondertussen de slagroom stijf kloppen.

Met een spatel de slagroom door het chocolademengsel heen spatelen (niet roeren!) zodat het mengsel luchtig blijft.

De mousse eventueel verdelen in bakjes en vervolgens in de koelkast minimaal 3 uur laten opstijven.

Wist u dat ...