



Chocomousse (met 3 ingrediënten)

Niks zo heerlijk in de zomer als verse chocomousse met wat framboosjes of andere besjes uit de tuin! Het recept is heel eenvoudig én chocomousse bewaart echt lang (gemakkelijk 4 dagen) in de koelkast. Dus je kunt het altijd al op voorhand klaarmaken! Je kiest best kleine glaasjes, dan voel je je minder schuldig als je er twee neemt ... (en dit is een ideale kinderportie!).



Ingrediënten:

- 1 plak pure chocolade (200 gram)
- 1 busje room (30% vet of meer) (25 cl)
- 2 eitjes
- scheutje melk (je kan ook een scheutje van de room gebruiken)

Stap 1: Smelt de chocolade met het scheutje melk. Dit kan perfect in de microgolfoven in een soepkop. Je moet de microgolfoven op een hele lage stand zetten en de chocolade regelmatig omroeren, anders verbrandt die heel snel.

Stap 2: Splits de eieren. Voeg de eierdooiers meteen toe aan de gesmolten chocolade (let op, nu mag je hem niet meer opwarmen!) en roer goed.

Stap 3: Klop de eiwitten stijf.

Stap 4: Klop de room ook stijf. Overdrijf niet, anders krijg je boter!

Stap 5: Voeg de gesmolten chocolade bij de room en roer voorzichtig. Zoniet gaat alle lucht die je er net hebt ingeklopt er terug uit.

Stap 6: Voeg daarna de opgeklopte eiwitten toe aan het vorige mengsel en je bent klaar! Verdeel nu het mengsel over de kleine glaasjes.

Stap 7: Laat zeker enkele uren opstijven! Je kan de chocomousse versieren met besjes, slagroom, chocoladevlokjes, gekleurde ijsspikkels, ...

Smakelijk!

Ann Van der Flaas

het boek
uw christelijke boekhandel

KORTRIJK

056 35 78 99
kortrijk@hetgoedeboek.be

Meensestraat 79
8500 Kortrijk

GENK

089 30 58 86
genk@hetgoedeboek.be

Vennestraat 345
3600 Genk



hetgoedeboek.be



fb.com/hetgoedeboek