

Chocolademousse

4 personen

Ingrediënten:	Bijzondere materialen:
<ul style="list-style-type: none">• 250gr chocolade (puur of wit)• 3 hele eieren• 3,5dl room• Bacardi of Tia Maria	
Werkwijze:	Kritieke punten:
<ul style="list-style-type: none">• Smelt de chocolade 'au bain marie'• Klop de slagroom 'lobbig'• Haal de chocolade van het vuur• Laat het afkoelen• Voeg nu eieren toe• Voeg een scheut Bacardi of Tia Maria toe• En roer alles goed door elkaar• Spatel de slagroom erdoorheen• Zet de Mousse in de koelkast en laat het 2 uur opstijven	=Yoghurt dikte Koelen tot 45 graden