



Kookweb.be

Chocolademousse.

Benodigdheden:

- 150 g chocolade
- 3 eieren
- 80 gram suiker
- 1/8 l room
- 2 cl cognac of rum

Bereiding:

Smelt de in stukjes gebroken chocolade au bain-marie. Klop intussen 3 eierdooiers met de suiker schuimig, tot de suiker opgelost is. Klop de room stijf. Klop de eiwitten stijf. Roer de cognac of rum door de dooiermassa en giet die daarna door de gesmolten chocolade. De massa moet nog lauwwarm zijn als de stijfgeslagen room erdoor wordt geroerd. Schep er daarna de stijfgeslagen eiwitten door.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Nagerechten