

# CHOCOLADEMOUSSE




---

**Vorbereitung :** 20 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4 personen

- 200 g chocolade - 5 eieren - 100 g kristalsuiker -

---

1. Scheid de eieren in witten en dooiers.
2. Doe de eiwitten in de grote kom met de eiwitklopper. Laat de machine ca. 5 minuten draaien, maar verwijder van tevoren de duwer uit de. Voeg als de eiwitten stijfgeslagen zijn via de invoerbuis geleidelijk de suiker toe.
3. Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie.
4. Roer de eierdooiers met de spatel door de gesmolten chocolade.
5. Schep de eiwitten voorzichtig met de spatel door het chocolademengsel.
6. Verdeel de mousse over glaasjes.
7. Zet de mousse minstens 3 uur in de koelkast

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

