

MINI-CHARLOTTES

met chocolademousse



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 60 gram suiker - 100 ml water - ongeveer 20 lange vingers - CHOCOLADEMOUSSE : - 200 gram pure chocolade - 100 gram slagroom - 5 eieren - 1 snufje zout

1. Giet de suiker en het water in de rvs-kom en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 4/120 °C. Deze siroop is bedoeld om de lange vingers in te dopen. Zet de siroop even apart en bereid de chocolademousse.

2. Bekleed 6 timbaalvormpjes met plasticfolie. Schep 1 theelepel van de afgekoelde chocolademousse op de bodem van de vormpjes. Doop de lange vingers in de siroop. Zet de in tweeën of drieën gesneden lange vingers tegen de zijanten van de timbaaltjes. Vul de vormpjes met mousse en sluit de plasticfolie.

3. Koel de charlottes ten minste 2 uur alvorens ze op te dienen.

CHOCOLADEMOUSSE

1. Bevestig de eiwitklopper in de schone en droge rvs-kom. Doe de eiwitten in de kom met een snufje zout. Neem de dop van de deksel en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT in.

2. Doe de in stukjes gebroken chocolade en de slagroom in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel van de wand van de kom en schakel het programma opnieuw 1 minuut in. Voeg de eidooiers via het gat in de deksel toe toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 20 seconden/snelheid 10 (zonder verwarmen). Doe de mousse over in een schaal en laat

afkoelen.

3. Schep het stijfgeklopte eiwit met een spatel voorzichtig door het chocolademengsel.
4. Zet de chocolademousse 2 uur koel weg alvorens op te dienen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016