WITTE CHOCOLADEMOUSSE



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

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 200 gram witte chocolade - 100 gram slagroom - 5 eieren - 1 snufje zout

---

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