



# Chocolademousse.

*Het nummer 1 dessert! Chocolademousse scoort altijd! Wie houdt hier nou niet van? Chocolademousse komt oorspronkelijk uit Frankrijk waar het mousse au chocolat wordt genoemd. Traditioneel werd de mousse gemaakt met ongepasteuriseerde rauwe eieren, maar omdat deze de salmonellabacterie kunnen bevatten is de chocomousse met deze bereidingswijze niet geschikt voor kleine kinderen, zwangere vrouwen, bejaarden en andere risico groepen. Hierdoor wordt de Chocolademousse tegenwoordig vooral met gepasteuriseerd eiwit bereid, zodat iedereen kan genieten van dit heerlijke dessert!*

## VOOR 6 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

66 Gram automaten-suiker  
330 Gram slagroom  
133 Gram pure chocolade  
100 Gram eiwit

### BENODIGDHEDEN

Garde  
3 Schalen (RVS)  
Pan  
Pannelikker  
Serveerschaal/bak

## BEREIDING

### CHOCOLADEMOUSSE

1. Lees eerst de gehele bereidingswijze goed door zodat alle ingrediënten en materialen klaarstaan.
2. Gebruik de garde om de slagroom samen met de helft van de suiker op te kloppen tot yoghurt dikte (lobbige slagroom).
3. Plaats de pure chocolade in een schaal en smelt deze au bain-marie (in een schaal boven een pan heet water). Zorg hierbij dat de chocolade niet TE warm wordt (maximaal 30° - 35°).
4. Klop met een garde vervolgens het eiwit op zodat deze helemaal stijf is. Voeg tijdens het kloppen de resterende helft van de suiker toe.
5. Nu de room en het eiwit zijn opgeklopt meten we de temperatuur van de gesmolten chocolade. Deze hoort tussen 30° - 35° te zijn.
6. Gebruik de pannelikker om in een keer alle chocolade door het eiwit heen te spatelen.
7. Spatel vervolgens in 2 of 3 delen de room door het chocolade-eiwit mengsel.
8. Stop met spatelen zodra alles goed gemengd. Hierdoor behoudt de mousse zijn luchtigheid.
9. Doe ten slotte de chocolademousse in een bak en laat deze minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

*Eet smakelijk*