



luchtige chocolademousse



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram chocolade (in stukjes gebroken)

4 eiwitten

70 gram platte kaas (opgeklopt)

6 gram poedersuiker

1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de chocolade au bain-marie of in de microgolf. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 2.** Klop de eiwitten met een snuifje zout tot schuim.
- 3.** Meng de chocolade met de platte kaas en de bloedsuiker tot een vloeïende massa.
- 4.** Spatel het eiwitschuim eronder en meng tot een luchtige mousse.
- 5.** Verdeel over glaasjes en zet nog een uurtje in de koelkast.