



Witte chocolademousse met advocaat



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram witte chocolade
1 scheutje melk (klein)
1 blaadje gelatine
6 eiwitten
325 ml volle room
1 fles advocaat
pistachenoten

Bereidingswijze

- 1.** Breek de chocolade in stukjes en schep in een kom. Zet deze bovenop een kookpot met **nét** niet kokend water. Voeg een scheutje melk toe en laat de chocolade zachtjes smelten. Roer voorzichtig.
- 2.** Week het blaadje gelatine in koud water. Knijp daarna al het water uit de gelatine en voeg toe aan de chocolade.
- 3.** Klop de eiwitten stijf.
- 4.** Klop de room lobbig.
- 5.** Haal de pot met chocolade van het vuur. Spatel eerst de eiwitten erdoor en dan de room.
- 6.** Schep de chocolademousse in mooie schaaltes en laat enkele uren opstijven in de koelkast. Spatel er wat advocaat over en werk af met pistachenoten.