



# Chocolademousse in drie kleuren



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

90 gram boter  
60 gram suiker  
150 ml volle room  
100 gram pure chocolade  
100 gram melkchocolade  
100 gram witte chocolade  
6 eiderdooiers  
12 eiwitten

## Bereidingswijze

- 1.** Maak drie keer chocolademousse, telkens met een andere kleur chocolade.  
Voor één mousse ga je als volgt te werk (herhaal deze methode voor de twee andere kleuren)
- 2.** Smelt 30 g boter met 100 g chocolade op een heel laag vuurtje. Laat zeker niet koken. Giet hier 50 ml room bij en haal van het vuur. Roer er vervolgens 2 eierdooiers door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3.** Klop 4 eiwitten (op kamertemperatuur) stijf met 20 g suiker. Schep de eiwitten voorzichtig door het chocolademengsel.
- 4.** Verdeel over vier hoge potjes.  
Maak zo in elk potje drie lagen, telkens met een andere kleur chocolademousse.