



Chocolademousse op speculaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram speculaas

75 gram boter

300 gram chocolade (min. 70% cacao + extra)

5 eieren

Bereidingswijze

- 1.** Laat de boter smelten.
- 2.** Verbrokkel de speculaas tot fijne stukjes.
- 3.** Meng de boter met de speculaas en leg dit op de bodem van een taartvorm.
- 4.** Smelt de chocolade au bain-marie.
- 5.** Scheid de dooiers van het eiwit.
- 6.** Roer de eierdooiers snel onder de gesmolten chocolade.
- 7.** Klop het eiwit tot schuim en lepel het eiwit door het chocolademengsel.
- 8.** Verdeel het chocolademengsel over de speculaasbodem.
- 9.** Werk af met chocoladeschilfers.
- 10.** Zet minstens 1 uur in de koelkast.