



Mousse au chocolat

Ingrediënten:

200 gr pure chocolade

4 bio eieren

- Ivm de grotendeels rauwe eieren is dit recept minder geschikt voor zwangeren en jonge kinderen

Bereiding

Smelt de chocolade in een pannetje op een laag vuur met een klein laagje water. Splits de eieren. Sla het eiwit stijf. Haal de pan van het vuur en roer de eidooiers door de chocolade. Schep 1/3 van het eiwit erdoor en spatel voorzichtig (niet roeren) Schep het in de kom met de rest van het eiwit en spatel nogmaals luchtig door. Zet de kom een ½ uur in de koelkast om te laten opstijven. (hoe langer gekoeld, hoe stijver de mousse wordt)
Schep vlak voor serveren in leuke glaasjes of in een espressokopje.

