



2 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 3 eiwitten
- 80 gram 74% cacao fondantchocolade

Garnering:

- 1 eetlepel amandelschaafsel
- Fruit naar keuze (bosbessen, aalbessen, frambozen, aardbeien)

CHOCOLADEMOUSSE MET FRUITTOPPING

Smelt de chocolade au bain-marie: doe de chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met licht kokend water. Zorg ervoor dat er geen water of stoom bij de chocolade komt.

Laat de chocolade zachtjes smelten en roer regelmatig om. Laat de chocolade daarna iets afkoelen. Klop het eiwit op met een mixer en voeg hierna de chocolade toe. Laat het minimaal een uur afkoelen in de ijskast.

Rooster vervolgens de amandelen. Schep de chocolademousse in leuke glaasjes en gareer met de geroosterde amandelen en het fruit.

Let op: gebruik verse eieren voor dit recept.

FASE 2 + 3