

Chocolademousse met BleierenRoom



INGREDIENTEN 4 PERSONEN:

- **BleierenRoom 300gram**
- **Roomboter 40gram**
- **6 eieren M/L**
- **Pure chocolade 300gram**
- **Slagroom 300ml**
- **Suiker 100gram**

BENODIGDHEDEN:

- **4 glazen 150ml**
- **2 pannen**
- **3 x mengkom**
- **Garde en spatel**
- **Mixer**

Biologische pluimveehouderij

De Lankerenhof

BEREIDING:

Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie. Klop de slagroom lobbij met een derde van de suiker. Scheid de eieren en klop de eiwitten op met nog een derde van de suiker (je hebt nu nog een derde over). Klop de dooier schuimig met de resterende suiker.

De gesmolten chocolade mag niet veel warmer dan lichaamstemperatuur zijn. Meng met de dooiers door de chocolade en voeg de slagroom toe. Doe dit voorzichtig en spatel luchtig. Voeg tot slot de geklopte eiwitten al spatelend toe. Vul mooie glaasjes met de mousse tot ca. 1 cm onder de rand van het glas en laat opstijven in de koelkast.

Schep per glas 1 á 2 eetlepels BleierenRoom op de opgestijfde mousse en garneer met chocolade rasp of een chocolaatje

Let op! Dit recept bevat rauwe eieren.