



Witte chocolademousse met frambozen

Een luchtige, zoete mousse van witte chocolade met frisse frambozen die het geheel mooi in balans brengen. Elegant slotgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	5'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

200 g witte chocolade
300 ml room
2 eidooiers
2 el fijne suiker
1 blaadje gelatine
150 g verse frambozen

Bereidingswijze

1. Week het gelatineblaadje in koud water.
2. Smelt de witte chocolade au bain-marie en laat iets afkoelen.
3. Verwarm 100 ml room, los het uitgeknepen gelatineblaadje erin op en meng door de gesmolten chocolade.
4. Klop de dooiers met de suiker luchtig en roer door het chocolademengsel.
5. Klop de resterende 200 ml room stijf en spatel er in twee keer voorzichtig onder.
6. Verdeel de helft van de frambozen over vier glaasjes, schep de mousse erop.
7. Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
8. Werk af met de resterende frambozen en een muntblaadje.