



Chocolademousse

Luchtige en romige chocolademousse

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Dessert

Ingrediënten

200 gr pure chocolade
4 eieren
50 gr suiker
250 ml room
Snufje zout

Bereidingswijze

1. Smelt de chocolade au bain-marie
2. Splits de eieren

3. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf
4. Klop de room los
5. Roer de eidooiers door de gesmolten chocolade
6. Spatel de room erdoor
7. Spatel voorzichtig de eiwitten erdoor
8. Verdeel over potjes en zet minstens 3 uur in de koelkast

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)