

CHOCOLADEMOUSSE MET PEER

Benodigdheden : voor **2** personen

1	st	Peer (Conferance, Doyoné ..)
85	gr	PURE chocolade
3	st	Eieren
1	el	Water
10	gr	Boter
100	gr	Suiker

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Schil 1 of 2 peren en snij ze in kwartjes.

Smelt 85 gram pure chocolade met 1 el water. Laat zeker niet koken.

Haal de pan van het vuur en roer er 10 gram boter door.

Roer er een voor een 3 eierdooiers door.

Klop 3 eiwitten stijf en zet ze koel.

Spatel voorzichtig de eiwitten door de mousse.

Verdeel de mousse over schaaltes, druk er voorzichtig de partjes peer in en zet ze 2 uur in de koelkast.

=====