

WITTE CHOCOLADEMOUSSE – SNELLE VERSIE

SEPT 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

250	gr	Chocolade - WITTE
2	DL	Room – volle
5	st	Eiwitten
50	gr	Bloedsuiker
		Beetje gemengde nootjes
		Of geschaafde chocolade

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Doe 250 gr witte chocolade en 2 dl volle room in een pannetje.

Laat de chocolade op een ZACHT vuurtje smelten.

Haal de pan van het vuur en laat wat afkoelen.

Klop ondertussen 5 eiwitten met een snuifje zout en 50 gr bloedsuiker stevig op.

Spatel dan voorzichtig de eiwitten onder het room-chocolademengsel.

Schep de mousse in glaasjes of schaaltes en laat opstijven in de koelkast.

Voor het opdienen kan je er nog wat gehakte nootjes op strooien of wat geschaafde chocolade.

Zelfs een muntblaadje kan.

=====