

KOFFIEMOUSSE – SNEL KLAAR

OKT 2023

3 INGREDIENTEN EN 15 MINUTEN TIJD !

Benodigdheden : voor **3** personen

2,5	dl	Room – echte volle
25	gr	Poedersuiker
5	cl	Espresso – of extra extra sterke koffie
Beetje		Geraspte chpocolade – of mokka boontjes

INFO : Een echte espresso

Volgens het Instituto Nazionale Espresso Italiano moet een espresso aan heel wat eisen voldoen om espresso te mogen heten.

Een echte Italiaanse espresso moet gemaakt zijn van 6 of 7 gram fijngemalen koffiebonen. Gedurende 30 seconden moet hier 3 CL water doorheen geperst worden met de exacte temperatuur van 88°C.

Uiteindelijk mag de espresso niet meer dan 2 tot 3 centiliter vocht bevatten

Bereidingstijd: 20 minuten

Werkwijze :

Maak eerst een of twee tasje espresso, of hele hele sterke koffie en laat hem afkoelen.

Klop 2,5 dl echte volle room op met 25 gram poedersuiker. (mag electrisch)
Doe er dan 5 cl (dat zijn zo wat 4 eelepels) van die koude extra straffe koffie bij en klop nog even op om alles goed te mengen.

Verdeel de mousse over **3** glaasjes en werk af met wat geraspte chocolade.

Een lekker dessert hoeft niet altijd veel werk te zijn.

Smakelijk eten.

=====