

Chocolademousse recept

 ± 1 uur

 5 personen



Chocolademousse is een heerlijk Frans dessert wat in veel landen populair is. In hogere kringen wordt dit nagerecht nog wel eens op zijn Frans 'mousse au chocolat' genoemd. Vaak wordt chocolademousse gemaakt met pure chocolade, maar dit hoeft niet altijd. Als je liever een minder sterke chocoladesmaak hebt, kun je ook prima melk- of witte- chocolade gebruiken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf lekkere chocolademousse kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram pure chocolade;
- 100 gram suiker;
- Mespuntje zout;
- Witte chocolade schaafsel.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter slagroom;
- 3 eieren;
- Kommen;
- Pannetje;
- Mixer/ garde;
- Spatel;
- Grote schaal of 5 kleintjes.





Recept

1. Smelt de chocolade au-bain marie.
2. Doe de eieren, de suiker en het zout in een pan.
3. Zet de pan op het vuur en klop dit tot een romig mengsel.
4. Haal de pan van het vuur af.
5. Roer de gesmolten chocolade door het romige mengsel heen.
6. Laat het mengsel afkoelen totdat het op kamertemperatuur is.
7. Klop de slagroom stijf.
8. Spatel de slagroom door het mengsel heen.
9. Schep het mengsel in een schaal of in 5 kleine schaaltjes.
10. Laat het mengsel in de koelkast helemaal afkoelen en opstijven.

Tip! Maak de chocolademousse af door de mousse te garneren met wat witte chocolade schaafsels.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Deel jouw chocolademousse met ons!

Heb jij met dit recept chocolademousse gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#), want dan kunnen we jouw creatie niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij super tof om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x PME Chocoladekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)

