

Feestelijke Witte Chocolademousse met kern van Frambozencremeux recept

⌚ ± 1.5 uur

 ± 12 uur

 6 personen



Feestelijke Witte Chocolademousse met kern van Frambozencremeux. De luchtige en volle witte chocolademousse vormt een mooi contrast met de romige en frisse frambozencremeux. Daarbij een bodem van Italiaanse bitterkoekjes en een fluwelen buitenkant met de spray. Door de mousse in de mal in te vriezen, kun je deze er gemakkelijk uithalen en is hij gelijk koud genoeg voor de spray. Ik weet zeker dat dit een groot succes gaat worden met Kerst!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 270 gram witte chocoladecallets;
- 5 blaadje gelatine;
- 90 gram suiker;
- Velvet spray witte chocolade;
- Fijne zeef;
- Siliconen vorm 'Crème'.

Overige benodigheden:

- Decoratie;
- 300 milliliter slagroom;
- 40 gram boter;
- 4 eieren;
- 1 eidooier;



- 75 gram amaretti koekjes, grof gehakt;
- 100 gram (diepvries)frambozen;
- Kommen;
- Aluminiumfolie;
- Plasticfolie;
- Staafmixer;
- Steelpannetje;
- Thermometer;
- Mixer/ garde;
- Spatel

Recept

1. Week 1 gelatine blaadje in koud water.
2. Maak met behulp van aluminiumfolie een langwerpige vorm in een vierkante (bak)vorm van 20 centimeter.
3. Bekleed dit vervolgens met plasticfolie.
4. Pureer alle frambozen en zeef de puree vervolgens.
5. Doe de frambozen samen met 40 gram suiker, de eidooier en 1 ei in een steelpannetje en verwarm dit al roerend op een laag vuur.
Belangrijk! De vulling zou wat dikker kunnen worden, maar mag absoluut niet gekookt worden.
6. Mocht je een thermometer ter beschikking hebben, haal de vulling dan bij 85 °C van het vuur af.
7. Giet het frambozenmengsel door een fijne zeef.
8. Roer de uitgelekte gelatine door het gezeefde frambozenmengsel.
9. Snijd de boter in stukjes en roer deze ook door het mengsel.
10. Giet het mengsel in de vorm en laat deze bevriezen.
11. Week voor de chocolademousse de overige 4 gelatineblaadjes in koud water.
12. Klop de slagroom tot een dikte van yoghurt.
13. Smelt de witte chocolade au-bain-marie en zet deze daarna opzij.
14. Doe de 3 eieren en 50 gram suiker in een hittebestendige kom en plaats deze op een pan met zacht kokend water.
15. Klop dit mengsel met een mixer tot het dik en romig is en het begint te dampen.
16. Haal de kom van het kokende water af en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe.
17. Blijf de eieren mixen tot het mengsel ongeveer op lichaamstemperatuur is.
18. Spatel de gesmolten chocolade door het eimengsel heen en zorg ervoor dat dit goed gemengd is.
19. Voeg de geklopte slagroom toe en spatel alles luchtig door elkaar.
20. Vul de siliconen vorm voor 1/3e met de witte chocolademousse en zet deze voor ongeveer 10 minuten in de vriezer.
21. Haal de bevroren frambozencremeux uit het plasticfolie en leg die voorzichtig in de vorm.



22. Dek de cremeux af met de resterende chocolademousse.
23. Strooi tot slot de gekruimelde amaretti over de mousse en druk deze licht aan.
24. Zet de vorm voor een nacht in de vriezer.
25. Haal de diepgevroren mousse voorzichtig uit de vorm en plaats deze op een rooster.
26. Zorg dat de spray niet te koud is en spuit een dun laagje over de mousse.
27. Plaats de mousse op een schaal en laat hem in de koelkast enkele uren drogen.
28. Garneer de Feestelijke Witte Chocolademousse met kern van Frambozencremeux voor het opdienen eventueel met leuke decoratie en/of verse frambozen.

Handige informatie

Deel jouw feestelijke witte chocolademousse met ons!

Heb jij ook dit recept voor feestelijke witte chocolademousse uitgetprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw creatie niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Witte choco kleur 100ml (Art.nr.: BNC00955)
- 1 x Zeef RVS saus-bouillon fijn, Ø20 cm (Art.nr.: 7205071)
- 1 x Pavoni Siliconen Vorm Crème 250x84mm (Art.nr.: KE022)

