

Herfstige koekjes met chocolademousse recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 15 personen



Een lekker knapperig koekje, een mousse van pure chocola in een donker jasje en een halve noot bovenop. Zijn dit nou luxe aangeklede koekjes of mini-gebakjes? Over één ding is in elk geval geen twijfel mogelijk bij dit baksel: het is herfst! De onderdelen waaruit dit mini-gebakje is opgebouwd zijn helemaal niet ingewikkeld, maar samen hebben ze toch een luxe uitstraling. De velvetspray van cacaoboter is in verschillende kleuren verkrijgbaar, wij gingen voor puur. Samen met de zoetromige mousse en de halve mousse echt een verrukkelijke combi. Of je nou opgerold bij de haard zit met warme chocolademelk of nog even in een hoekje van de tuin een kop koffie of thee drinkt: dit gaat er altijd in!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram Brand New Cake Taartbodem en Koekjes-mix;
- 20 gram fijne kristalsuiker;
- 1 theelepel bloem;
- 50 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- Brand New Cake Cacaoboter Spray Velvet Pure Chocolate;
- 15 pecannoten;
- Siliconen bakvorm halve bol (15 stuks, 40x20 mm);
- Ronde uitsteker met een diameter van 4 cm.

Overige benodigdheden:

- 50 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- Half ei;
- 1 eidooier;
- 75 milliliter melk;
- 100 milliliter slagroom.



Recept

Het maken van het koekjesdeeg:

1. Mix de roomboter en het halve ei tot een soepel deeg.
2. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.

Het maken van de chocolademousse:

1. Verwarm de melk op een laag vuur, tegen de kook aan.
2. Meng met een garde de eidooier, fijne suiker en bloem door elkaar heen.
3. Giet de warme melk bij dit mengsel in en roer alles goed door elkaar heen.
4. Doe het mengsel weer in de pan en laat het op laag vuur al roerend dikker worden, totdat je vladikte hebt.
5. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade callets door het mengsel heen.
6. Laat het geheel goed afkoelen.
7. Klop ondertussen de slagroom stijf en voeg deze in delen toe aan het chocolademengsel.
8. Giet de mousse in de bolletjes van de bakvorm.
9. Zet de vorm in de diepvries, zodat het mengsel goed opstijft.

Het bakken van de koeken:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bestuif het werkblad met wat bloem.
3. Rol hierop het koekdeeg uit tot een dikte van ongeveer een halve centimeter.
4. Gebruik de ronde uitsteker om de koekjes uit het deeg te steken.
5. Leg de uitgestoken koekjes op een bakplaat.
6. Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Het opmaken van de herfstige koekjes met chocolademousse:

1. Haal de vorm met de chocolademousse bolletjes uit de vriezer.
2. Haal de chocolademousse bolletjes uit de vorm.
3. Sduit de bolletjes in met de velvet spray.
4. Leg de bolletjes voorzichtig met een spatel op de koekjes.
5. Garneer elk herfstig koekje met chocolademousse met een pecannoot.

Handige informatie



Deel jouw herfstige koekjes met chocolademousse met ons!

Ben jij van plan om met dit recept herfstige koekjes met chocolademousse te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 500g (Art.nr.: BNC00618)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Puur choco kleur 100ml (Art.nr.: BNC00959)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø40h20mm (15) (Art.nr.: SF005)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø4cm (Art.nr.: 172340)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)

