

CHOCOMOUSSE



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 eiwitten
- 100 g fondant chocolade 70% cacao
- enkele pistachenootjes of kokosschilfers of rood fruit

Bereidingswijze:

- Smelt de chocolade au bain marie.
- Scheid de eieren (dooiers en wit van ei apart).
- Klop het eiwit stijf en spatel het voorzichtig onder de gesmolten chocolade.
- Giet de chocolademousse in mooie schaaltes of glazen en laat het opstijven in de koelkast.
- Werk af met fijngehakte pistachenootjes of met kokosschilfers of met rood fruit.