

Taart en toet



Online te bestellen op
australianhomemade.com/nl/chocolade/snappers

voor ± 4 personen



CHOCOLADEMOUSSE MET BLAUWE BESSEN EN AMANDEL

200 gr pure biologische chocolade (72%)

125 gr biologische blauwe bessen

250 ml biologische slagroom

een handje amandel schaafsel

100 gr witte basterdsuiker

wat blaadjes munt

3 biologische eieren

BEREIDING

Zet een pan met een laagje water op het fornuis en zet daarbovenop een grote schaal. Breek de chocolade in de schaal en laat het water in de pan warm worden. Door het stoom tegen de onderkant van de schaal gaat de chocolade smelten. Blijf rustig roeren in de chocolade totdat deze helemaal gesmolten is en haal dan de pan van de warmtebron. Doe daarna de slagroom en de basterdsuiker in een grote kom en klop de slagroom tot een mooie crème. Splits daarna de eieren, de eiwitten in een kom en de dooiers in een andere kom (de dooiers gebruiken we niet) en klop de eiwitten totdat je stijve pieken ziet. Schep dan de eiwitten bij de chocolade en roer het luchtig door. Als laatste doe je de geklopte slagroom bij de chocolade. Nogmaals luchtig doorroeren totdat er een mooie mousse ontstaat. Vul de glazen tot de helft met de chocolademousse en doe er dan een handje blauwe bessen bovenop. Strooi er als finishing touch nog wat amandelschaafsel overheen en leg je er een blaadje munt op.