

Chocolademousse

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 180 gr suiker
- 250 gr fondant chocolade
- 3 eieren
- 1/2 l geklopte room
- 4 eetlepels geklopte room

Bereiding:

- Warm de eieren met de suiker lichtjes op.
- Smelt ondertussen de chocolade op een zacht vuurtje.
- Klop de eieren op tot een homogene massa.
- Voeg de eiermengeling bij de chocolade.
- Voeg daarna de geklopte room toe
- Zet de chocolademousse een nachtje in de ijskast om op te stijven
- Smit als versiering de geklopte room erop.