



plus



plus



is

JELLIE'S ULTIEM TROOSTRIJKE CHOCOLADEMOUSSE in tijden van Corona

trefwoorden: vet, zoet, heel slecht, maar ZOO lekker. En makkelijk.

voor 4 personen, of lekker in je eentje

Ingrediënten: 1 reep Tony Chocoloneley karamel en zeezout, 2 eieren, 1 bekertje slagroom van 250 ml, twee eetlepels cacao

Hak de chocolade fijn. Laat de chocolade in ca. 5 min. au bain-marie smelten in een kom boven een pan kokend water. Roer af en toe. Of doe het op mijn manier (ik heb honger en haast): doe de chocolade in stukjes in een kom en zet in de magnetron, steeds 30 seconden op vol vermogen, daarna doorroeren, nogmaals 30 seconden, doorroeren, eventueel nog een keer herhalen tot je een egale massa hebt (afgezien van de karamelstukjes, dan..).

Splits de eieren. Klop het eiwit met een mixer ca. 5 min. totdat het glanzende stijve pieken vormt.

Doe de slagroom in een ruime kom en klop in ca. 3 min. stijf.

Als de chocolade enigszins is afgekoeld, zeef de cacao eroverheen en spatel dan de slagroom erdoorheen.

Spatel het eiwit snel en luchtig in delen door het chocolademengsel, tot een egale massa ontstaat.

Schep de chocolademousse in glazen, potjes of coupes, dek af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Wel dezelfde dag opeten (wat sneu nou). De zoutkristallen gaan anders 'smelten'..

Lekker met rood fruit.

ps: van de overgebleven eierdooiers kun je heerlijke mayo maken, maar dat doen we in mijn volgende blog