

Chocolademousse zonder ei

Ingrediënten 4p

- 500 ml. slagroom
- 150 gr. pure chocolade, 70% cacao
- 16 gr. vanillesuiker (2 zakjes)
- snufje grof zeezout



Bereiden

Zet een pannetje water op het vuur en breng dit aan de kook, hang er een tweede pannetje boven. Zorg dat de bodem het water niet raakt, dit noem je '**au bain marie**'.

Zet het vuur laag en breek de **chocolade in stukken** boven het 'droge' pannetje. Laat de chocolade **zo langzaam mogelijk smelten** en roer af en toe even door. Klop intussen de **slagroom samen met de vanillesuiker** stijf in een mengkom, als de slagroom aan je garde blijft hangen is deze goed. Te dik is niet lekker, de mousse moet namelijk een lekker **luchtig blijven**.

Als de chocolade volledig is gesmolten spatel je deze **voorzichtig door de slagroom**. Blijf net zolang door elkaar spatelen tot alle slagroom en chocolade is gemengd. Voeg er nog een **snufje grof zeezout** aan toe, roer nog eenmaal goed door elkaar en zet de mengkom **in de koelkast**.

Laat de chocolademousse **minimaal twee uur opstijven** in de koelkast. Haal de chocolademousse voor je het serveert even uit de koelkast zodat deze weer een **beetje zacht** wordt.