

Chocolademousse - Piet Huysentruyt

- 100 gram melkchocolade
- 50 ml room
- 30gr boter
- 20gr suiker
- 4 eiwitten, zonder restjes eierdooier
- 2 eierdooiers



Chocolademousse maken

1. Smelt de chocolade met de boter in een pot op een zeer laag vuur (of au-bain-marie), of zet alles 1 minuut in de magnetron.
2. Giet de room bij de ganache (boter-chocolademengsel) en roer goed door elkaar.
3. Klop de eierdooiers tot room (ze gaan er dan veel lichter uitzien in plaats van oranje)
4. Klop de eiwitten met de suiker ontzettend stijf.
5. Voeg de eierdooiers bij de ganache en roer onder elkaar.
6. Voeg het stijf opgeklopte eiwit bij het chocolademengsel en roer onder elkaar.

Verdeel de chocolademousse in kleine potjes (al dan niet met een spuitzak), laat een 2 tal uren opstijven in de ijskast en serveer met wat extra geschaafde chocoladesnippers.

<http://www.piethuysentruyt.com/chocolademousse-sos-piet/>