

Annet's CHOCOLADEMOUSSE

VOORBEREIDING:

- zorg dat de slagroom goed koud is
- en de eieren op kamertemperatuur (niet net uit de koelkast!)
- zorg voor voldoende ruimte in de koelkast
- en voldoende kleine bakjes/kopjes

INGREDIËNTEN (voor ruim 6 personen)

- 225 gram chocola (71-75%)
- 4 eieren (2x eigeel, 4x eiwit)
- snuf zout
- 25 gram suiker
- 4 zakjes (van 8 gram) vanillesuiker
- 15 cl slagroom
- 1 eetlepel Amaretto
- 1 eetlepel extrasterke koffie, liefst espresso

1. Maak de (sterke) koffie en laat afkoelen.
2. Zet de chocolade op het vuur om te smelten (au-bain-marie).
3. Scheid de eieren. (let op je hebt maar 2x eigeel nodig, zet het andere eigeel in de koelkast voor een mini omeletje of verzin er wat anders leuks mee).
4. Doe het eiwit in een grote, schone en droge (!) kom. Uiteindelijk komen alle ingrediënten in deze kom samen.
5. Klop in een andere (kleine) kom de suiker en het snufje zout door het eigeel (van 2 eieren)
6. Klop de eiwitten goed stijf
7. De chocolade zal nu wel ongeveer gesmolten zijn. Zet het vuur uit. Meng de koffie en de amaretto er doorheen. Laat een beetje afkoelen
8. Klop de slagroom in een vrij grote kom (de chocolade gaat hier straks bij in)
9. Meng het eigeelmengsel door het chocolade-koffie-amaretto mengsel (het moet een beetje afgekoeld zijn, in ieder geval niet meer op het vuur staan, ander stolt het eigeel)
10. Voeg het chocolademengsel voorzichtig toe aan de slagroom, rustig 'spatelen'. We willen dat het luchtig blijft.
11. Klop als het nodig is het eiwit nog wat bij zodat het goed stijf is. Voeg dan het slagroom-chocomengsel voorzichtig spatelend toe aan het stijf geklopte eiwit.
12. Verdeel de mousse over 6 (of meer!) schaaltes of leuke (espresso?)kopjes en zet minstens drie uur in de koelkast.