

# Chocolademousse

## Ingrediënten

---

150 g fondant chocolade  
2 etl room  
1 limoen  
10 g suiker  
6 eieren

## Bereidingswijze

---

- Smelt de chocolade au bain-marie.
- Scheid de eieren en klop het eiwit tot sneeuw.
- Voeg één eigeel en twee eetlepels room bij de gesmolten chocolade en meng dit tot een glad deeg.
- Voeg het tot sneeuw geklopte eiwit toe en spatel dit rustig onder de chocolade.
- Giet in 4 glazen schaalpjes.
- Als garnituur kan men zeste van limoen gebruiken. Dit geeft een zeer frisse toets aan de chocolademousse. Hoe gaat men te werk?
  - \* Was de limoen overvloedig met water en maak van de schil kleine zeste.
  - \* Kook de zeste 2 minuten in water, giet vervolgens af en spoel overvloedig met koud water.

# Chocolademousse

- \* Breng vervolgens 1/2 dl water aan de kook en voeg 10 gram suiker toe.
- \* Kook de zeste van limoen hierin gedurende 3 minuten.
- \* Laat vervolgens afkoelen en leg op de opgesteven chocolademousse voor het serveren.