

Chocolademousse met sinaasappelcoulis

Ingrediënten

- 150 g fondant chocolade
- 2 elpl room
- 6 eieren
- 2 sinaasappels (onbehandelde)
- 3 elpl poedersuiker

Bereidingswijze

Chocolademousse:

- 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.

Sinaasappelcoulis:

- Snij de schil van de sinaasappelen in fijne reepjes (zeste), let er wel op dat dat u geen witte velletjes meeheeft. Dit maakt de zeste bitter.
- Pers de sinaasappelen vervolgens uit.
- Breng het sinaasappelsap aan de kook en voeg de

Chocolademousse met sinaasappelcoulis

sinaasappelzeste en de suiker toe.

- Laat volledig inkoken.
- Giet de coulis vervolgens in glaasjes en giet daarbovenop de chocolademousse.
- Laat opstijven in de koelkast.
- Werk eventueel af met een partje sinaasappel.