Chocomousse

Ingrediënten (8 personen)

- 6 Eieren
- 60 gr Witte suiker
- 200 gr Pure chocolade (+- 70% cacao)
- 25 cl Volle room (35% vetgehalte)

Omschrijving

1. Smelt de chocolade au bain-marie.
2. Scheid de eierdooiers van het eiwit. Houd het eiwit apart. Het is heel belangrijk dat er géén eigeel bij het eiwit komt! Tip: scheid elk ei eerst in een apart kommetje. Moest het eigeel bij het eiwit is er slechts 1 ei mislukt en hoef je de rest niet opnieuw te doen.
3. Mix de eierdooiers met de suiker in een kom. Gebruik hiervoor een mixer en mix 3 minuten. Hierdoor zal het mengel heel luchtig worden. Dit wordt ook wel pâte à bombe genoemd.
4. Meng de gesmolten chocolade door het mengsel. Meng alles stevig zodat het één geheel wordt.
5. Klop het eiwit op met een mixer. Het eiwit is stijf wanneer je het onderste boven kan houden. Indien je te lang klopt wordt het zuur en lost het terug op. Zorg er dus voor dat je timing goed zit.
6. Zorg ervoor dat het chocolademengsel op kamertemperatuur is. Meng dan pas het opgeklopte eiwit voorzicht met een spatel door het mengsel. Meng niet langer dan nodig.
7. Klop de volle room half op. Deze moet nog lopend zijn maar wel dik van structuur. Meng het vervolgens ook door het mengsel. Indien je de room te lang opklopt krijg je slagroom wat niet de bedoeling is. Indien je graag een stijve chocomousse wilt kan je de volle room iets langer opkloppen zodat deze nog net lopend is maar wel dik.
8. Doe de chocomousse in een schotel of kommetjes. Laat minimaal 4 uur opstijven in de ijskast.