



# ZELFGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE

Met geschaafde amandelen



Gemakkelijk



Totaal: **5** uur.



Eet binnen **5** dagen

Steel de show met deze zelfgemaakte chocolademousse. Je maakt hem in een handomdraai, maar hij heeft wel een tijdje nodig om op te stijven in de koelkast. Maak hem dus minstens vijf uur van tevoren of zelfs de dag ervoor. Let op: deze mousse bevat rauwe eieren.



Double dark chocolade



Scharrelei ✨



Slagroom ✨



Geschaafde amandelen

# LEKKER — TOETJE

## ZELFGEMAAKTE CHOCOLADEMousse

### BENODIGDHEDEN:

Steeplan, hittebestendige kom, 3x vetvrije kom, handmixer, garde, kom en koekenpan.



**1** Breng een laagje water aan de kook in een steeplan, draai daarna het vuur laag. Zet een hittebestendige kom boven op de steeplan, zorg dat de kom het water niet raakt. Breek de **chocolade** hierin en laat au bain-marie smelten ★. Roer de **chocolade** goed door en houd tot gebruik vloeibaar.



**2** Scheid de **eieren** en bewaar het **eigeel** en het **eiwit** in twee aparte vetvrije kommen. Klop eerst de **eiwitten** met ½ el suiker per persoon en een snuffje zout met een mixer stijf. Klop in een andere kom de **eidooiers** met ½ el suiker per persoon met een mixer romig. Klop in een andere kom de **slagroom** met een mixer luchtig en lobbij ★★.



**3** Haal de gesmolten **chocolade** van het vuur (pas op: heet!). Klop het **eidooiermengsel** met een garde door de gesmolten **chocolade** tot het een dik mengsel is. Spatel voorzichtig ⅓ van het opgeklopte **eiwit** door de **chocoladecrème** tot er geen klontjes meer zijn. Spatel vervolgens het overige **eiwit** erdoor. Spatel als laatste de **slagroom** door de **chocoladecrème**. Schep in glaasjes, dek af en zet tot gebruik in de koelkast (minimaal 5 uur).

**4** Haal de glaasjes ongeveer 1 uur voor serveren uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de **geschaafde amandelen** totdat ze lichtbruin kleuren. Serveer de **chocolademousse** en garneer met de **geroosterde amandelen**.

★ **TIP:** Door chocolade au bain-marie te verhitten voorkom je dat de chocolade verbrandt. Zorg ervoor dat de kom niet in contact komt met het water en blijf goed roeren.

★★ **TIP:** Lobbij wil zeggen dat de slagroom een dikte heeft bereikt waarbij je de sporen van de mixer blijft zien.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Double dark chocolade (g) (6) 15) 21) 22)	100	200
Scharrelei (st) 3) *	2	3
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	100	200
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	20	40
Suiker* (el)	2	4
Zout*	naar smaak	

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2979 / 712	1226 / 293
Vetten (g)	53	22
Waarvan verzadigd (g)	28,5	11,7
Koolhydraten (g)	38	16
Waarvan suikers (g)	27,6	11,4
Vezels (g)	2	1
Eiwit (g)	15	6
Zout (g)	0,2	0,1

### ALLERGENEN

3) Eieren 6) Soja 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 19) Pinda's 20) Soja  
21) Melk/lactose 22) (Andere) noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh