



# CHOCOLADEMOUSSE

## - RECEPT -

### Ingrediënten

Chocoladeboter puur	250 gr	Melk	192 gr
Eieren	237 gr		
Suiker	79 gr		

### Bereiding

Scheid de dooiers en de eiwitten.

In een zeer propere en vetvrije mengkom klop je de eiwitten tot een vast schuim. Doe de eigelen in een grote mengkom, en klop ze los samen met de suiker. Voeg de chocoladeboter in kleine delen toe. Na voldoende mengen, de melk in delen toevoegen.

Spatel het eiwitschuim voorzichtig en geduldig onder het chocolademengsel. Voeg het eiwit in delen toe!

Laat de mousse enkele uren opstijven in de koelkast.