Witte chocolade mousse in chocoladebakjes

Een eenvoudig maar heerlijk dessert: chocolade mousse in chocoladebakjes. De chocoladebakjes koop je bij Deleukstetaartenshop. De chocolade mousse maak je zelf met smeltchocolade.

Boodschappenlijstje

Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424706

18,55 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110

3,89 €

Overige benodigdheden:

- 300 ml slagroom
- 2 eiwitten
- After eight
- Aardbeien
- Gehakte ongezouten pistache nootjes

Smelt 250 gram witte chocolade au bain-marie. Roer als het gesmolten is de chocolade even goed door en laat afkoelen.

Klop de eiwitten stijf. Zorg ervoor dat de kom en de garde vetvrij zijn! In een andere kom klop je de slagroom bijna stijf. Spatel de chocolade en het geslagen eiwit luchtig door elkaar. Spatel hierna de slagroom er door. Zet een uurtje in de koelkast om op te laten stijven.

Doe de witte chocolade mousse in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit in de chocoladebakjes mooie toeven. Decoreer met de witte chocolade krullen, aardbeien, nootjes en after eight. Zet tot gebruik terug in de koelkast.