

fluweelzachte chocolademousse

Je boodschappenlijstje (4 porties)

- 200 gram pure chocoladedruppels
- 4 verse, grote eieren
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 200 ml slagroom



De voorbereiding

- **Eieren splitsen:** Neem je eieren en splits het wit van het geel. Het eiwit vang je op in een brandschone, vetvrije kom. Het eigeel bewaar je apart. Een spoortje geel kan de magie van het opkloppen verstoren.
- **Chocolade smelten:** Laat onze chocoladedruppels langzaam smelten boven een warmwaterbad (au bain-marie). Roer zachtjes tot een volkomen gladde, glanzende vloeistof ontstaat. Neem de kom van de warmtebron en laat de gesmolten chocolade even op adem komen tot deze lauw aanvoelt (dé truc om klontjes te voorkomen!).
- **Luchtige pieken:** Klop de eiwitten in je vetvrije kom tot zachte pieken. Voeg nu geleidelijk de rest van de suiker (25 gram) toe terwijl je blijft kloppen. Ga door tot de eiwitten stevig zijn en als glanzende pieken blijven staan.

Het proces

- **Romige basis:** Klop de eidooiers met de helft van de suiker (25 gram) tot het mengsel lichter van kleur en heerlijk romig is. Voeg de lauwe, gesmolten chocolade toe en spatel dit met een vloeiende beweging tot een egale massa.
- **Het samenspel:** Introduceer de luchtigheid. Spatel eerst een klein deel van de eiwitten door het chocolademengsel om het te versoepelen. Vouw daarna de rest van de eiwitten er voorzichtig in twee delen doorheen. Maak grootse, opwaartse bewegingen om het volume te behouden.
- **De finishing touch:** Klop de slagroom (zonder suiker) stijf en spatel deze als laatste door het mengsel, tot alles egaal van kleur is.