

Tweekleurenchocolademousse met vanillesaus

Datum: 11-05-2009
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 7 eieren
- 50 g poedersuiker
- 1 pure chocoladereep (150 g)
- 1 witte chocoladereep (150 g)
- 0,5 l melk
- 6 dl slagroom
- zout
- 40 g suiker (3,5 eetl.)
- 1,5 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestokje
- 2 bakjes verse frambozen (100 g)
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Boven 2 kommen 5 eieren splitsen. Aan de dooiers poedersuiker toevoegen. Met de mixer in ongeveer 10 minuten dik en romig kloppen. De helft in een andere kom doen.

Boven een steelpan de pure chocolade in stukjes breken, 1 dl melk toevoegen en op een heel zacht vuur laten smelten. Met de mixer het warme chocolademengsel door de helft van de eidooier kloppen en laten afkoelen. In de koelkast in ongeveer 30 minuten koud laten worden. Steelpan schoonmaken. Op dezelfde manier de witte chocolade in 1 dl melk laten smelten. Door de andere helft van de eidooiers kloppen. Eveneens laten afkoelen.

In een kom 0,5 liter slagroom stijfloppen. Eiwit met snufje zout heel stijf kloppen. De helft van de slagroom en helft van het eiwit voorzichtig door de pure chocolade mengen. De andere helft door de witte chocolade. Afgedekt in koelkast ongeveer 2 uur stevig laten worden.

Boven 2 kommen 2 eieren splitsen, eiwitten niet gebruiken. Aan de dooiers suiker en vanilliesuiker toevoegen. In ongeveer 5 minuten dik en romig kloppen. 1 dl Slagroom erdoor roeren.

In een steelpan 3 dl melk met 1 opengesneden vanillestokje aan de kook brengen. Al roerend het eimengsel toevoegen. Blijven roeren tot gebonden saus. Laten afkoelen.

Vanillesaus over 8 bordjes verdelen. Twee eetlepels in heet water dompelen. Hiermee uit witte chocolademousse eivormige bolletjes scheppen. Op bord laten glijden. Op dezelfde manier de bruine mousse over de bordjes verdelen. Garneren met frambozen en wat poedersuiker.