



Chocolademousse met sinaasappel en kletsoppen

Datum: 20-09-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Chocolademousse met sinaasappel:

- 200 g cote d'or sensations noir orange
- 100 g melkchocolade
- 9 eieren
- het sap van 1,5 sinaasappel
- 90 g boter
- snufje zout
- zoetstof

Kletsoppen:

- 50 g blanke amandelen
- 125 g donkerbruine basterdsuiker
- 0,5 theel. kaneel
- zout
- 60 g vloeibare margarine
- 50 g bloem

Bereidingswijze:

Chocolademousse met sinaasappel:

Pers de sinaasappels en maak het sap lekker zoet met zoetstof. Smelt de chocolade au bain-marie samen met het sinaasappelsap en de boter. Haal de pan van het vuur af. Giet het warme chocolademengsel door een zeef, zodat de harde stukjes van de sinaasappelchocolade achter blijven.

Scheid de eidooiers van de eiwitten. Voeg de eidooiers toe aan het chocolademengsel.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze voorzichtig door de chocolade. Giet de mousse in glazen of bakjes en laat het enkele uren opstijven in de koelkast.

Kletsoppen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hak de amandelen grof. Meng de basterdsuiker met de kaneel en een snufje zout in de beslagkom. Voeg de margarine toe en meng alles met de handmixer tot een homogene massa. Schep de bloem en amandelen in gedeelten erdoor en meng alles goed door elkaar tot een stevig deeg. Vorm het deeg tot balletjes van 1-2 cm dik. Leg een deel van de balletjes op de bakplaat met een tussenruimte van 8 cm. Schuif de bakplaat boven in de oven en bak de kletsoppen in 5-7 min. mooi bruin en gaar. De deegballetjes zijn dan uitgesmolten tot flinterdunne koekjes. Laat ze even afkoelen op de bakplaat en schep ze met een pannenkoekmes op een taartrooster. Bak de rest van de kletskoeken op dezelfde manier.