

Knapperige bitterkoekjes chocolademousse

Datum:	23-12-2013
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 750 ml slagroom
- 4 eieren
- 100 g poedersuiker
- 300 g pure chocolade
- 8 eetl. amaretto
- 28 bitterkoekjes in stukjes
- 2 eetl. suiker
- 1 bakje blauwe bessen

Bereidingswijze:

Klop de slagroom stijf. Splits de eieren nauwkeurig. Klop in een vetvrije kom de eiwitten met een snufje zout tot stevige pieken. De eigelen kun je invriezen voor later gebruik. Voeg de poedersuiker in 2 porties toe en klop het eiwit helemaal stijf. Smelt de chocolade au bain-marie. Neem de kom van de pan. Meng de opgeklopte slagroom luchtig door de chocolade. Spatel er het eiwit, 3-4 el amaretto en de bitterkoekjes door. Houd wat koekjes achter voor de garnering. Schep de mousse in vier coupes en zet minimaal 2 uur in de koelkast om stevig te worden. Klop de resterende 125 ml slagroom met de suiker stijf. Verdeel de slagroom en blauwe bessen over de mousses en bestrooi met de verkruimelde bitterkoekjes en een dons poedersuiker.