

# Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis

| | |
|---|---|
| Datum: | 08-09-2014 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Richard Hovens |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Yoghurtijs:**
- 250 ml slagroom
- 500 ml volle yoghurt
- 2 eierdooiers
- 75 g suiker

**Mousse van chocola:**
- 200 g melkchocolade
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 ml slagroom
- 2 eiwitten
- 2 eierdooiers

**Frambozencoulis:**
- 500 g rijpe frambozen
- sap van 0,5 citroen
- 200 g poedersuiker

## Bereidingswijze:

**Yoghurtijs:**

Meng de eierdooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer dan de yoghurt erdoor. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Yoghurtmengsel door de slagroom en alles in de ijsmachine en laten draaien.

**Mousse van chocola:**

Verwarm de chocolade au bain-marie, klop intussen de slagroom stijf met de poedersuiker en vanillesuiker, klop in een andere kom de eiwitten goed stijf. Roer klein beetje heetwater door de gesmolten chocolade en eigeel en laat dit onder goed roeren afkoelen, liefst in bak koud water!. Schep de chocolade door de slagroom en spatel de eiwitten er luchtig door. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

**Frambozencoulis:**

De steeltjes van de frambozen voorzichtig verwijderen, de vruchten wassen en heel goed uit laten lekken. Doe ze over in de keukenmachine, samen met de citroensap en de suiker en mix het geheel even tot een enigszins vloeibare puree. Je kunt het ook met een garde kloppen. Laat de coulis koud worden in de koelkast.