

Fluweelzachte Champagnemousse

Datum:	24-03-2003
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 fles champagne
- 7 eierdooiers
- 35 gram maïzena
- 100 gram suiker
- 5blaadjes gelatine
- 25 cc MARC de champagne (45%)
- 350 gram geslagen slagroom

Bereidingswijze:

Halve fles champagne inkoken tot 100 cc. Andere helft toevoegen en kort meekoken (houdt een klein beetje over om gelatine in te weken).
Eierdooiers samen met de maïzena en de suiker luchtig loskloppen.
In champagne gelatineblaadjes laten wellen. Dan gelatine toevoegen aan champagnemengsel en laten meekoken tot het opgelost is.
Champagnemengsel laten afkoelen tot 80° c. Eieren, maïzena en suiker toevoegen en champagnemengsel helemaal laten afkoelen. Dan als laatste Marc de Champagne en lobbig geslagen slagroom toevoegen.
Verdeel de mousse over 8 glazen schaaltjes en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.