



Hemelse modder

Datum: 25-09-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 350 g pure chocolade (ten minste 70% cacao)
- 8 grote eieren, gesplitst
- 1 theel. vanille-extract
- 50 ml rum (optioneel)
- zout
- 100 g suiker
- 200 ml slagroom
- 4 eetl. chocoladekrullen of andere taartdecoratie

Bereidingswijze:

Smelt pure chocolade au bain-marie (in hittebestendige kom boven pan met laagje kokend water) of in de magnetron en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop eidooiers los en meng ze goed door de gesmolten chocolade. Voeg vanille-extract en eventueel rum toe.

Klop eiwitten met een snuf zout in een schone, vetvrije kom met de mixer tot ze stevig beginnen te worden. Voeg circa 40 gram suiker toe en klop tot de suiker is opgenomen. Voeg resterende suiker deel voor deel toe. Klop door tot de eiwitten glanzen en flink stijf zijn.

Schep met de grote metalen lepel 2 eetlepels eiwit door de chocolade en vouw er vervolgens voorzichtig resterende eiwit door. Roer vooral niet te stevig, dan verliest de mousse zijn luchtigheid.

Verdeel de mousse over de glazen en dek af met plasticfolie. Zet ze 2 uur in de koelkast om op te stijven. Klop vlak voor het serveren slagroom (zonder suiker). Schep op elk glas een toefje slagroom en bestrooi met chocoladekrullen.