



Chocolademousse met rozemarijn

Datum: 10-09-2018
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 225 ml melk
- 1 a 2 takjes verse rozemarijn (naaldjes gerist)
- 300 g extra pure chocolade (in kleine stukjes)
- 375 ml slagroom
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 theel. grof zeezout (korrels)
- bakpapier

Bereidingswijze:

Breng de melk met enkele naaldjes rozemarijn aan de kook. Draai het vuur uit en laat het mengsel even staan.

Smelt de chocolade in 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Is de chocolade niet helemaal gesmolten, verwarm dan nog een (aantal) keer op dezelfde stand 20 seconde.

Zeef de naaldjes uit de melk en laat de melk op laag vuur lauwwarm worden. Roer de gesmolten chocolade erdoor. Zet de pan in een bak met ijskoud water en laat het chocolademengsel afkoelen en dik en lobbijg worden. Dit duurt ca. 15 minuten.

Klop de slagroom bijna stijf met de suiker en een mespunt gewoon zout. Schep in gedeelten door het chocolademengsel. Verdeel over 8 schaaltjes en strijk de bovenkant glad.

Leg er enkele korrels zeezout en 2 naaldjes rozemarijn op en laat de mousse een uur in de koelkast opstijven.