



## Chocolademousse met cacaocrumble

Datum: 25-11-2019  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Chocolademousse:**

- 400 g pure chocolade
- 12 eieren
- 500 g kristalsuiker
- 750 ml room

#### **Cacaocrumble:**

- 60 g hazelnoten
- 60 g kristalsuiker
- 2 eetl. cacao poeder
- 60 g bloem
- 60 g amandelpoeder
- een snuif grof zout
- 60 g boter

### Bereidingswijze:

#### **Chocolademousse:**

Smelt de chocolade au bain-marie. Scheid de dooiers en de eiwitten. Doe de eigelen en de suiker in een grote mengkom en klop ze tot een schuimige bleke massa (ruban). Giet de gesmolten chocolade bij het eiarmengsel. Spatel alles door mekaar. Neem een propere en vetvrije mengkom en klop de eiwitten tot een vast schuim. Spatel het eiwitschuim in delen onder het chocolademengsel. Roer voorzichtig en geduldig zodat er voldoende lucht onder het mengsel komt. Schenk de room in een mengkom en klop deze half op tot yoghurt dikte. Opgelet, het mag geen slagroom worden. Spatel de room door het mengsel. Giet vervolgens alles in een grote kom en dek af met vershoudfolie. Laat de mousse enkele uren opstijven in de koelkast.

#### **Cacaocrumble:**

Verwarm de oven voor op 160 graden. Maal de hazelnoten fijn in de blender en doe ze in een kom. Voeg de suiker, de bloem, het cacao poeder, het amandelpoeder en een snuifje zout toe. Meng alles onder elkaar. Doe de boter bij de droge ingrediënten en kneed alles met je vingers tot je een kruimelachtig deeg krijgt. Verdeel het deeg over een ovenschaal en bak de crumble gedurende 20 minuten op 160 graden. Laat de crumble daarna afkoelen.

Dompel een lepel enkele tellen onder in heet water en schep een mooie quenelle van de chocomousse. Strooi er de krokante cacaocrumble over. Smakelijk!