

Recept: Heerlijke Chocomousse



Aantal personen:
2 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad



Ingrediënten	Hoeveelheid	Vorbereiding
<input type="checkbox"/> Chocolade (pure of melk)	75 gram	In stukken breken
<input type="checkbox"/> Suiker	30 gram (waarvan 10g voor eiwit)	Afwegen
<input type="checkbox"/> Water	3 soeplepels	
<input type="checkbox"/> Mascarpone	250 gram	Kamer temperatuur
<input type="checkbox"/> Ei	1 stuk	Eiwit en eigeel scheiden
Benodigheden		
<input type="checkbox"/> Kom die in de microgolfoven mag	1 stuk	
<input type="checkbox"/> Gewone kom (ontvet)	1 stuk	
<input type="checkbox"/> Handmixer		1 stuk



Tips voor de perfecte chocomousse

- **Ontvette kom:** Zorg ervoor dat de kom waarin je het eiwit opklopt brandschoon en volledig vetvrij is. Zelfs een klein beetje vet kan voorkomen dat het eiwit stijf wordt.
- **Kamer temperatuur:** Mascarpone mengt makkelijker als het op kamertemperatuur is.
- **Experimenteer:** Voor een intensere chocoladesmaak gebruik je pure chocolade met een hoger cacaopercentage. Voor een zoetere variant kun je melkchocolade

Bereidingswijze: Zijdezachte Chocomousse

Stap 1: Chocolade Smelten

- Breek de chocolade in stukken en doe deze samen met het water en 20 gram van de suiker in de kom die geschikt is voor de microgolfoven.
- Verwarm de kom ongeveer 30 seconden in de microgolfoven op middelhoog vermogen. Roer goed door om te controleren of de chocolade volledig gesmolten is en een glad mengsel vormt. Herhaal indien nodig in korte intervallen van 10 seconden.
- Voeg de mascarpone toe aan het warme chocolademengsel en roer tot een egale massa.

Stap 2: Eiwit Opkloppen

- Scheid het eiwit zorgvuldig van het eigeel. Voeg het eigeel toe aan het chocolademengsel en roer dit er goed doorheen.
- Doe het eiwit in de andere, schone en vetvrije kom.
- Begin met de handmixer het eiwit op te kloppen. Zodra het eiwit begint te schuimen, voeg je de resterende 10 gram suiker toe en klop je verder tot het eiwit stijf is en glanst. Je kunt controleren of het stijf genoeg is door de kom ondersteboven te houden; het eiwit mag er dan niet uitvallen.

Stap 3: Mousse Mengten en Afkoelen

- Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het chocolade-mascarponemengsel. Werk van onder naar boven om zoveel mogelijk luchtigheid te behouden. Zorg ervoor dat er geen witte strepen meer te zien zijn.
- Om kleine brokjes te vermijden en de mousse extra glad te maken, kun je het mengsel kort (enkele seconden) met de handmixer op de laagste stand mixen. Wees voorzichtig en mix niet te lang, anders verliest de mousse zijn luchtigheid.
- Verdeel de chocomousse over kleine schaaltjes of glazen en zet ze minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 4: Serveren

- Haal de chocomousse vlak voor het serveren uit de koelkast.
- Garneer eventueel met wat extra chocoladeschaafsel, cacao poeder, een toefje slagroom of vers fruit zoals frambozen voor een frisse toets.