

Chocomoussetaart met frambozen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

voor 1 taart

1 kruimeldeeg (volledig gaar gebakken (zie basisrecept op deze website))
3 eiwitten
1 snuifje zout
60 ml volle slagroom (minstens 35 % vetgehalte)

Chocomousse

125 gram pure chocolade (in stukjes gesneden)
2 eiderdooiers
60 gram kristalsuiker
250 gram frambozen
poedersuiker
muntblaadjes

Bereidingswijze

1. **Maak de chocomousse: smelt de chocolade in een steelpan op heel laag vuur en zet opzij. Klop de dooiers met de kristalsuiker tot een smeuïge massa.**
2. **Klop in een andere kom de eiwitten stijf met een snuifje zout.**
3. **Neem een andere kom en klop de room net niet helemaal stijf.**
4. **Voeg eerst het dooiermengsel toe aan de chocolade en roer goed. Spatel er de room door en eindig met de eiwitten.**
5. **Zet de taartbodem op de serveerschaal. Schep de chocomousse in de taartbodem en strijk glad. Zet de taart nog drie uur in de koelkast, opdat de chocomousse kan opstijven.**

6. **Verdeel de frambozen over de chocomousse.**

7. **Bestrooi met bloemsuiker en garneer met muntblaadjes.**