

luchtige chocolademousse

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram chocolade (in stukjes gebroken)
4 eiwitten
70 gram platte kaas (opgeklopt)
6 gram poedersuiker
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Smelt de chocolade au bain-marie of in de microgolf. Laat afkoelen tot kamertemepratuur.**
2. **Klop de eiwitten met een snuifje zout tot schuim.**
3. **Meng de chocolade met de platte kaas en de bloemsuiker tot een vloeiende massa.**
4. **Spatel het eiwitschuim eronder en meng tot een luchtige mousse.**
5. **Verdeel over glaasjes en zet nog een uurtje in de koelkast.**