

Chocolademousse in drie kleuren

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

90 gram boter
60 gram suiker
150 ml volle room
100 gram pure chocolade
100 gram melkchocolade
100 gram witte chocolade
6 eiderdooiers
12 eiwitten

Bereidingswijze

1. **Maak drie keer chocolademousse, telkens met een andere kleur chocolade.**
   Voor één mousse ga je als volgt te werk (herhaal deze methode voor de twee andere kleuren)

2. **Smelt 30 g boter met 100 g chocolade op een heel laag vuurtje. Laat zeker niet koken. Giet hier 50 ml room bij en haal van het vuur. Roer er vervolgens 2 eierdooiers door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.**

3. **Klop 4 eiwitten (op kamertemperatuur) stijf met 20 g suiker. Schep de eiwitten voorzichtig door het chocolademengsel.**

4. **Verdeel over vier hoge potjes.**
   Maak zo in elk potje drie lagen, telkens met een andere kleur chocolademousse.