



Kerkhof van chocomousse



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

225 gram pure chocolade (50 g extra voor de afwerking)

3 eiwitten

70 gram fijne suiker

250 ml slagroom

50 gram speculaaskoekjes

4 speculaaskoekjes (extra)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de chocolade au bain-marie. Klop ondertussen de eiwitten stijf in een vetvrije kom. Doe de suiker er beetje bij beetje bij tijdens het mixen.
- 2.** Klop in een andere kom de slagroom stijf. Schep de gesmolten chocolade voorzichtig door de slagroom. Spatel er vervolgens rustig de eiwitten onder. Verdeel de chocolademousse over 4 glaasjes en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
- 3.** Verkruimel de speculaaskoekjes. Smelt de resterende chocolade au bain-marie en doe in een spuitzakje met een klein mondje. Schrijf hiermee RIP bovenaan elk speculaaskoekje.
- 4.** Druk het koekje in de chocolademousse en bedek de rest van de mousse met de verkruimelde speculaas. Maak met de rest van de chocolade nog een kruis op de speculaas en serveer.