

Heerlijke chocoladecrème met room

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

5 eiderdooiers
70 gram suiker
750 ml room
125 gram pure chocolade
2 eetlepels boter
1 snuifje zout
1⁄4 theelepel vanille-extract
chocoladeschilfers

Bereidingswijze

1. **Doe de eierdooiers en de suiker in een steelpan. Roer tot de suiker is opgelost.**
2. **Giet er 500 ml room bij, terwijl je voortdurend blijft roeren.**
3. **Verwarm dit mengsel op een niet te hoog vuurtje en blijf roeren tot het mengsel een beetje is ingedikt. Zorg ervoor dat je het mengsel niet laat koken, want dan krijg je roerei. Haal van het vuur.**
4. **Snij de chocolade in stukjes en doe in een grote kom.**
5. **Giet het dooiermengsel door een zeef over de chocolade.**
6. **Voeg de boter, het zout en de vanille toe. Roer goed tot een smeuïg mengsel.**
7. **Giet in acht glaasjes. Laat opstijven in de koelkast (± 2 uur).**
8. **Klop de rest van de room op (niet te stijf) en verdeel over de glaasjes. Werk af met chocoladeschilfers.**