

Witte chocolademousse

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

400 gram witte chocolade
4 eieren
2 blaadjes gelatineblaadjes
100 gram suiker
300 gram room

Bereidingswijze

1. **Breek de witte chocolade in kleine stukjes en doe deze in een kom. Zet de kom op een pot net niet kokend water en laat voorzichtig smelten. Zet apart.**
2. **Klop de eierdooiers met 50 g van de suiker tot een romige massa. Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot zachte pieken.**
3. **Klop de room half stijf. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water en knijp ze dan uit.**
4. **Giet de dooiermassa bij de chocolade en roer goed. Doe dit mengsel bij de room en roer voorzichtig. Doe er dan de gelatine bij en roer opnieuw. Eindig met de eiwitten, maar roer nu niet meer te lang.**
5. **Schep in glaasjes en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.**