

Chocolademousse op speculaas

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram speculaas
75 gram boter
300 gram chocolade (min. 70% cacao + extra)
5 eieren

Bereidingswijze

1. **Laat de boter smelten.**
2. **Verbrokkel de speculaas tot fijne stukjes.**
3. **Meng de boter met de speculaas en leg dit op de bodem van een taartvorm.**
4. **Smelt de chocolade au bain-marie.**
5. **Scheid de dooiers van het eiwit.**
6. **Roer de eierdooiers snel onder de gesmolten chocolade.**
7. **Klop het eiwit tot schuim en lepel het eiwit door het chocolademengsel.**
8. **Verdeel het chocolademengsel over de speculaasbodem.**
9. **Werk af met chocoladeschilfers.**
10. **Zet minstens 1 uur in de koelkast.**