

Chocolademousse



VOORBEREIDING: 25 minuten / **BEREIDING:** minimaal 4 uur

Ingrediënten voor 4 personen

200 g pure chocolade van goede kwaliteit
(minstens 60% cacao gehalte)

4 eieren

1 snuifje zout

1 eetlepel losse Earl Grey-thee

- 1.** Breek de chocolade in stukjes en laat hem smelten in de microgolfoven of au bain-marie.
- 2.** Doe de losse Earl Grey-thee in een klein kopje. Giet er licht kokend water over, tot de blaadjes net bedekt zijn, laat 1 minuut trekken, giet door een zeef en bewaar het vocht.
- 3.** Scheid de eiwitten van de eigelen. Klaar de eiwitten (verwijder de eiwitsnoeren door het eiwit te filteren met een kleine zeef). Voeg het zout toe aan het eiwit en bewaar alles op kamertemperatuur.
- 4.** Klop de chocolade glad met een garde wanneer hij gesmolten is. Voeg er één voor één twee eigelen bij, samen met de Earl Grey-thee.
- 5.** Klop de eiwitten tot een zeer stevig schuim. Meng dit voorzichtig door de gesmolten chocolade met behulp van een rubberen spatel, waarbij u voorzichtige ronddraaiende bewegingen maakt naar boven toe. Wanneer alles homogeen gemengd is (meng niet teveel) giet u de mousse in één of meerdere kommen om op te dienen. Bedek ze met huishoudfolie en plaats ten minste 4 uur in de koelkast alvorens op te dienen.

TIP VAN DE CHEF

U kunt de Earl Grey-thee vervangen door een snuifje kaneel, kardemom, een theelepel vanille-extract of een beetje sterke espresso.

