

Mousse van witte chocolade

Ingrediënten:

250 g witte chocolade (callets)
50 ml melk
2 gelatine blaadjes (3g/blaadje)
5 eieren
100 g griessuiker
½ l room

Bereiding:

De gelatine weken in koud water, opzij zetten.

Eiwitten kloppen tot sneeuw met de vlinder.

Stel in: 2 ½ min / stand 3,5 / vlinder

Voeg 50 g suiker toe

Stel in: 1 min / stand 3.5 / vlinder

Apart zetten en goed uitspatelen.

Klop de room op met de vlinder.

½ l room in HEEL KOUDE thermomix afgewen. Tip: zet de mengkom even in de diepvries.

Stel in: 1 min / stand 3.5 / vlinder

Apart zetten en goed uitspatelen, hoeft niet afgewassen te worden.

Klop een ruban: doe de eierdooiers met 50 g suiker in de mengkom.

Stel in: 1 min / stand 3,5 / vlinder

Apart zetten, vlinder verwijderen en mengkom goed afwassen

Melk in thermomix opwarmen

Stel in: 3 min / 80° / stand 1

Gelatine er bij voegen

Stel in: 30 sec / stand 3

Stukjes Witte chocolade (callets) toevoegen

Stel in: 1 min / 50° / stand 1. ½

Kijken of alles mooi gesmolten is, zoniet nog wat verwarmen

De vlinder terug plaatsen

Stel in: stand 2.5

Eigelen toevoegen via opening schijf

Opgeklopte room toevoegen

Eiwitten toevoegen (eventueel eventjes enkele seconden op stand 3,5 zetten)

In vormpjes of glazen doen en in de koelkast afgedekt bewaren

Versieren met stukje kiwi of aardbei

Of schilfers van melkchocolade

Of crumble van speculaaskoekjes (mixen op voorhand in de TM)

