

Warme chocolade mousse

Ingrediënten:

400 g melk
400 g room
4 eigelen
150 g griessuiker
1 vanillestok
100 g chocolade
1 dl chocolade likeur

Bereiding:

Eigelen met de vanillezaadjes in thermomix opkloppen en beetje bij beetje de griessuiker aan toevoegen en a Blanc kloppen
Stel in: 3 min / stand 8

Melk, room en vanillestok aan toevoegen en opwarmen
Stel in: 85°C / 12 min / stand 3

Bereiding direct door fijne zeef steken.

Chocolade en chocoladelikeur aan toevoegen en nog eventjes mengen in thermomix.

Bereiding in thermowhip gieten en 2 gaspatronen op de thermowhip draaien.

Voor gebruik kort en krachtig schudden.

Eventueel bewaren in bain-marie.

Kan zowel warm als koud gegeven worden.

