



Witte chocolademousse met frambozen

Een luchtige, zoete mousse van witte chocolade met frisse frambozen die het geheel mooi in balans brengen. Een elegant en eenvoudig slotgerecht dat je ruim op voorhand kan klaarmaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	5'	4	Dessert

Ingrediënten

200 g witte chocolade
300 ml volle slagroom
2 eierdooiers
2 el fijne suiker
1 blaadje gelatine

150 g verse frambozen
enkele muntblaadjes ter afwerking

Bereidingswijze

1. Week het gelatineblaadje ongeveer 5 minuten in ruim koud water.
2. Smelt de witte chocolade au bain-marie en laat iets afkoelen tot lauwwarm.
3. Verwarm 100 ml van de slagroom in een steelpan op laag vuur tot net tegen het kookpunt. Neem van het vuur, knijp het gelatineblaadje goed uit en los het al roerend op in de warme room.
4. Giet het roommengsel bij de gesmolten chocolade en roer glad.
5. Klop de eierdooiers met de suiker in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Roer dit door het chocolademengsel.
6. Klop de resterende 200 ml slagroom in een koude kom stijf tot zachte pieken. Spatel de slagroom in twee keer voorzichtig onder het chocolademengsel tot een egale mousse.
7. Verdeel de helft van de frambozen over vier glaasjes. Schep of spuit de mousse erover.
8. Dek de glaasjes af met plasticfolie en laat de mousse minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
9. Werk af met de resterende frambozen en een muntblaadje net voor het serveren.

Tip

Zorg dat het chocolademengsel volledig afgekoeld is voor je de slagroom eronder spatelt. Is het mengsel nog te warm, dan smelt de slagroom en verliest de mousse haar luchtigheid.

Dranktip

Combineer dit dessert met een glas Moscato d'Asti of een licht zoete prosecco. De frisheid van de bubbels snijdt door de rijkdom van de witte chocolade.