

Chocolademousse, olijfolie, fleur de sel

Ingrédients

- 40g melkchocolade Jivara
- 1 theelepel vanille-extract
- 5 eidooiers
- 6 eiwitten
- 130g pure chocolade Guanaja
- 40g melkchocolade Jivara
- 1 theelepel vanille-extract
- 5 eidooiers
- 6 eiwitten

Préparation

1. Een heerlijke, chocoladeachtige, snelle en ovenloze recept, je bent op de juiste plek aangekomen!
2. Dit is mijn favoriete chocolade mousse recept, met alleen chocolade (een mix van puur & melk) en eieren.
3. Maar wat de mousse transformeert, is het op smaak brengen met een scheutje olijfolie en een beetje fleur de sel.
4. Voor wat crunch kun je het ook serveren met langues de chat of andere kleine koekjes
Ingrédients :Ik heb de chocolade Guanaja & de chocolade Jivara evenals de vanille-extract Norohy van Valrhona : code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
5. Bo shoppinglijst : pure chocolade Guanaja melkchocolade Jivara1 theelepel vanille-extract5 eidooiers6 eiwittenOlijfolie & fleur de sel
Bereidingstijd : 15 minuten + minimaal 2 uur rustVoor 8 personen
: Ingrédients : pure chocolade Guanaja melkchocolade Jivara 1 theelepel vanille-extract 5 eidooiers 6 eiwitten Olijfolie & fleur de sel
Recept : Smelt de twee chocolades langzaam.
6. Voeg de vanille en de eidooiers één voor één toe terwijl je goed mengt tussen elke toevoeging om een emulsie te creëren.
7. Klop de eiwitten stijf.
8. Voeg de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig met een spatel toe aan de chocolade.
9. Giet de mousse in een kom voor een deelbare versie of in potjes voor een individuele versie.
10. Laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.