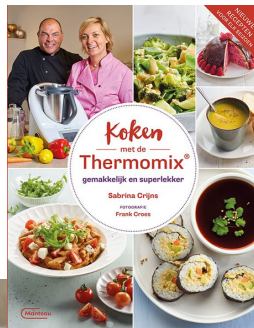




Thermomix chocolademousse

Ingrediënten

- 400 gr room
- 300 gr pure chocolade
- 150 gr suiker
- 3 eieren
- 40 gr water
- zout



Instructies

- Doe de suiker in de mengbeker, 10 seconden/ snelheid 10. Haal eruit en zet opzij.
- Zet de vlinder op het mes.
- Splits de eieren, doe de eierdooiers met 40 gr water in een kom.
- Doe de eiwitten met een snuifje zout in de mengbeker 4 minuten/snelheid 4. Schep ze eruit en zet opzij.
- Voeg de vlinder opnieuw toe en doe de room in de (niet-gereinigde) mengbeker, snelheid 3,5. Terwijl je door het gaatje de fijne suiker toevoegt. Blijf kijken, reken op 55 seconden tot 1 minuut 20 seconden, afhankelijk van de room. Doe de room in de kom met de opgeklopte eiwitten (niet mengen, gewoon bijdoen).
- Hak de chocolade in stukken en doe in de (niet-gereinigde) mengbeker, 10 seconden/ snelheid 7. Schraap naar beneden.
- Laat smelten, 3-6min/ 50-75 graden/ snelheid 1,5. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van het soort chocolade. Begin met 50 graden en kijk door het gaatje. Indien de chocolade neit smelt, stel dan een hogere temperatuur in. Schraap eventueel de chocolade tussendoor naar beneden.
- Klop ondertussen manueel de eierdooiers met het water los.
- Voeg de gesmolten chocolade toe aan de eierdooiers en meng. Spatel er de eiwitten en de geklopte room door.
- Laat de chocolademousse een 3-tal uur opstijven in een kom of spuitzak.