

## Chocolademousse met vers fruit



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

*Voor de chocolademousse:*

100 gram pure chocolade  
120 ml melk  
2 eidooiers  
30 gram suiker  
200 ml slagroom

*Voor de chocoladeganache:*

100 gram pure chocolade  
100 ml slagroom

*Voor de garnering:*

vers rood fruit  
verse muntblaadjes

### Stap 2 | Chocolademousse

Hak voor de chocolademousse de 100 gram chocolade fijn. Verwarm in een pannetje de melk, zodra de melk warm is voeg je de fijn gehakte chocolade toe. Blijf roeren tot alle chocolade gesmolten is. Ondertussen klop je het eigeel samen met de suiker tot een schuimig geheel.



### Stap 3 | In de glaasjes

Haal het pannetje van de warmtebron en roer het eigeelmengsel erdoor. Klop de slagroom, en spatel dit vervolgens ook door de chocolade. Doe dit voorzichtig, zodat de mousse zo luchtig mogelijk blijft. Doe de chocolademousse in een spuitzak en verdeel de mousse over vier glazen. Zet de glazen in de koelkast om op te stijven.



### Stap 4 | Chocoladeganache

Terwijl de mousse in de koelkast staat, begin je met de chocoladeganache. Verwarm 100 milliliter slagroom in een pannetje en hak ondertussen de chocolade fijn. Voeg de chocolade aan de slagroom toe zodra deze warm is, en roer door totdat alle chocolade gesmolten is. Laat de ganache iets afkoelen en giet het vervolgens over de chocolademousse. Zet terug in de koelkast en laat volledig uitharden. Dit duurt ongeveer 1 uur.



### Stap 5 | Garneren

Voor de garnering gebruiken wij vers fruit, zoals frambozen, bosbessen en aardbeien. Was het fruit en snijdt de aardbeien in partjes. Haal de glaasjes uit de koelkast zodra het dessert voldoende is uitgehard en garneer met het fruit en de muntblaadjes. Als finishing touch strooi je met een zeefje nog wat poedersuiker over de glaasjes. Zo heb je ook gelijk een heerlijk winters kerstsfeertje...

