

Witte chocolademousse met bastogne en frambozen



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 eidooier
1 el kristalsuiker
250 ml slagroom
80 ml halfvolle melk
100 gr witte chocolade
150 gram frambozen
half pak bastognekoekjes

Stap 2 | Mousse maken

Verwarm in een steelpannetje de melk. Klop intussen in een mengkom de eidooier samen met de suiker licht en romig. Zodra de melk warm is, voeg je dit beetje bij beetje toe aan het eimengsel. Zorg ervoor dat het ei niet stolt, dus blijf goed roeren. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat het op een lage stand dikker worden. Zet de hittebron uit en laat de witte chocolade smelten in het mengsel. Laat het mengsel nu snel afkoelen, dit kun je doen door het even in de vriezer te zetten. Klop intussen de slagroom stijf. Spatel het afgekoelde chocolade mengsel voorzichtig door de slagroom. Doe de mousse in een spuitzak en laat 3 uur opstijven in de koelkast.



Stap 3 | Glazen vullen

Zodra je de witte chocolademousse wilt gaan serveren hak je de bastogne koekjes fijn. Verdeel eerst een laagje bastognekruimels over de glazen, vervolgens een laagje mousse en wat frambozen. Herhaal dit per glas totdat alle ingrediënten op zijn. Garneer de glazen met wat laatste frambozen, bastogne kruimels en een vers muntblaadje.

