

Paas chocolade mousse/ Easter chocolate mousse



De boodschappen

- 50 gram boter
- een theelepel vanille
- 100 ml extra slagroom
- 150 gram chocolade (72%)
- 500 ml slagroom
- paas chocolaatjes

Homemade chocolade mousse smaakt zoveel lekkerder dan kant&klaar gekochte.

Breng wat water aan de kook en zet een schaal op de pan, smelt de boter samen met de gebroken chocola. Roer de chocola en de boter met de garde egaal.

Voeg een theelepel vanille aan de gesmolten chocolade toe.

Meet van de koude slagroom 100 ml af, giet het bij de chocola en klop het erdoor.

Zo is de hitte van de chocolademix voor het bij de slagroom gaat.

Schenk de resterende 400 ml slagroom in een grote kom, die zo koud mogelijk moet zijn.

Voeg de chocolademix toe en mix het doorelkaar maar klop het niet **te** stijf.

Schep de chocolade mousse in bakjes, dek ze af en zet de mousse een nachtje in de ijskast om op te stijven.

Klop de volgende morgen de extra slagroom stijf, schep het op de mousse, strijk de slagroom glad. Leg er tot slot een paaschocolaatje op.

Vrolijk pasen!

Paas chocolade mousse/ Easter chocolate mousse



Shopping list

- 50 gram of butter
- one teaspoon vanilla
- 100 ml extra whipped cream
- 150 grams of chocolate (72%)
- 500 ml cream
- some Easter chocolates

Homemade chocolate mousse tastes so much better than ready-bought.

Bring some water to the boil and place a bowl on the pan.

Melt the butter together with the chocolate pieces, stir the chocolate and butter smooth with a whisk. Add a teaspoon of vanilla essence to the melted chocolate.

Measure a 100 ml from the cold cream, pour it in with the chocolate en stir it in. Then the chocolate is less hot when we mix it with the cream.

Pour the remaining 400 ml cream into a big bowl which has to be as cold as possible.

Add the chocolate mix to it, beat it together with a mixer. A mousse should be light but don't beat it to stiff.

Spoon the chocolate mousse into cups, cover them and place it overnight in the fridge to stiffen.

Beat the extra cream stiff, spoon it onto the mousse, strike it off. Decorate by placing an Easter chocolate on top.

Happy Easter!