

Chocolademousse potjes / Chocolate mousse pots



Boodschappenlijstje

Voor de chocolade mousse

200 g pure chocolade (min.70% cacao)

330 ml slagroom

Voor de grond

een handvol Oreo koekjes

Decoratie winegum worms

Zo maak je chocolademousse

Doe de chocolade in een kom en smelt het boven een pan met zachtjes kokend water.

(De bodem van de kom mag het water niet raken!).

Als de chocolade bijna gesmolten is, neem je de kom voorzichtig van het vuur,

Roer de chocolade lichtjes door en laat je 10 minuten afkoelen.

Klop de slagroom tot er zachte pieken ontstaan.

Voeg de gesmolten chocolade langzaam in een dun straaltje toe en klop tot het gemengd is.

Verdeel de mousse over vier puddingvormpjes van 150 ml.

Zet de mousse in de ijskast terwijl je de chocoladebodem maakt.

Zo maak je de chocolade 'aarde'

Maal wat Oreo-koekjes tot fijne kruimels in de keukenmachine.

Strooi 'aarde' over de chocolade mousse.

Versier de potjes met de winegum worms

Chocolademousse potjes / Chocolate mousse pots



Shopping list

For the mousse

200g plain dark chocolate (around 70% cocoa solids)

330ml double cream

For the soil

a handful Oreo biscuits

wine gum worms

How to make the chocolate mousse

Place the chocolate in a bowl and melt over a pan of gently simmering water (do not allow the base of the bowl to touch the water).

When the chocolate is almost completely melted, carefully remove the bowl from the heat, Stir the chocolate lightly and leave to cool for 10 minutes.

Whip the cream until soft peaks form.

Slowly add the melted chocolate in a thin stream, whisking until combined.

Divide the mousse between four 150ml ramekins or jars.

Place in the fridge while you make the chocolate 'soil'.

To make the chocolate 'soil'

Grate some oreo cookies in the foodprocessor,

Sprinkle the 'soil' on top of the chocolate mousse.

Decorate the 'soil' with the winegum worms