

Paasdessert met passie / An Easter dessert with passion



De boodschappen

- 3 vrije uitloop eieren
- 60 gram fijne kristalsuiker
- 100 ml passievrucht-pulp
- 150 gram witte chocolade
- 300 ml slagroom
- 6 holle chocolade eieren

Een simpel, snel en erg lekker paasdessert, dat er ook nog leuk uit ziet maak je zelf. Samen met de kids misschien?

Zo maak je dit geurige paasdessert

Smelt de chocolade au bain marie

- breng een laagje water aan de kook, draai het gas uit.
- hang een vuurvast schaalje in de pan, de bodem mag het water niet raken.
- laat de chocolade zo smelten, zet het even opzij.

Scheid de eieren in twee bakjes en klop de dooiers met de suiker romig.

Snij het fruit met een scherp mes door en lepel het uit.

Roer afwisselend passiefruit en gesmolten chocola door de eiermix.

Klop de slagroom tot er zachte pieken zichtbaar zijn, klop de eiwitten in een andere kom ook zacht.

Vouw de inhoud van de 3 kommen snel in elkaar.

Breek de top van de chocolade eieren, vul ze met de mousse.

Zet de gevulde eieren een nachtje in de ijskast om op te stijven.

Decoreer de eieren met gele en groene smarties.

Vrolijk pasen!

Paasdessert met passie / An Easter dessert with passion



Shopping list

- 3 free range eggs
- 60g caster sugar
- 100ml passion fruit pulp
- 150g white chocolate
- 300ml double cream
- 6 chocolate easter eggs

A simple, quick and delicious Easter dessert which also looks lovely you make at home of course. Together with the kids maybe?

How to make this fragrant Easter dessert

Melt the chocolate au bain marie

- bring a pan with a layer of water to the boil, turn of the heat
- hang a heat proof bowl in the pan, the bottom may not touch the water
- leave the chocolate to melt then put it aside.

Separate the eggs in two bowls, beat the egg yolks and sugar creamy.

Cut the fruit in half with a sharp knife, scoop out the contents.

Fold alternately passion fruit pulp and chocolate into the egg mixture.

Beat the cream until soft peaks appear, beat the egg whites soft in another bowl.

Fold the content of the 3 bowls quickly together.

Break off the top of the Easter eggs, fill with mousse.

Place the eggs overnight in the fridge to stiffen.

Decorate the eggs with yellow and green M&M's.

Happy Easter!