




## Ingrediënten



 Aantal personen	4 personen
 Categoriën	Mousses
 Auteur	Patricia, Spermalie - Jo Nelissen

Aan recepten over chocolademousse te over. Afhankelijk van uw eigen smaak kunt u chocomousse maken van stijfgeklopte eiwitten of slagroom of een combinatie daarvan.

Er wordt een schuim geklopt van de eiwitten of slagroom en voorzichtig onder een vloeibaar mengsel van gesmolten chocolade met dooiers gespateld. Opgeklopte eiwitten worden steeds als laatste toegevoegd aan het mengsel en voorzichtig onder gespateld.

- 200 g chocolade
- 3 eidooiers
- 1 ei
- 75 g suiker
- 250 ml room

## Recept

- Maak een ruban van de eidooiers, ei en suiker.  
(Ruban: wit schuimig kloppen - thermomix: vlinder op stand 4)
- Klop de room lobbig (yoghurtdikte) en zet koud  
(vlinder: 30 sec - stand 4)  
Opgelet met de thermomix klopt u room snel tot boter...
- Smelt de chocolade op een laag vuurtje in een weinig room.  
Met de TM kunt u de fijngehakte chocolade  
(enkele sec - stand 10)  
gemakkelijkshalve instellen op 37°C om te laten smelten
- Giet de chocolade op de ruban en spatel de room eronder.
- Laat opstijven in de koelkast

### Tips

- Room dient koud te zijn om goed opklopbaar te zijn
  - Hoe vetter de room, hoe beter hij zich laat opkloppen  
Light room is niet opklopbaar  
Room met 30% vetgehalte is aan te raden
  - Hoe stijver je de room klopt, hoe meer boter je verkrijgt
  - Indien de room reeds volledig stijf geklopt is en later nog onder een dessert moet gemengd worden, bestaat de kans dat u brokken boter verkrijgt in het dessert.
  - Slagroom kan schiften doordat het vet te stijf geklopt werd en zich zo afscheidt van het water in de room.
- 
- U kunt naast room ook enkele opgeklopt eiwitten door het chocolademengsel spatelen.  
Tips om een stabiel eiwitschuim te kloppen  
Opgeklopt eiwit dient direct onder de massa gespateld te worden, wanneer u deze enige tijd laat staan zal het schuim vocht lekken.
- 
- Een scheutje amaretto kan aan het chocolademengsel toegevoegd worden.

### Snel-klaar tip

- Kook 250 g room en laat er 100 g chocolade in smelten
- Laat afkoelen in de koelkast
- Klop de koude chocolade-room op tot een schuim

Indien u witte chocolademousse wenst te maken, moet u enkele blaadjes gelatine toevoegen.  
Week hiervoor deze eerst in koud water en voeg de uitgeknepen gelatine bij het chocolademengsel.

### Bron



<http://www.patatouille.be/nl-BE/content/chocolademousse/42/268/10/38/74/>

### Info Martine Lycke 26/09/2013

Dit recept gemaakt zonder Thermomix, uit schrik voor de afwas (chocolade / mixer ...) maar met Kitchenaid.

Fotos Goed voor 10 glaasjes

