

Dessert

Chocolade- en aardbeienmousse

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 22 oktober 2018

Chocolademousse

Ingrediënten

- 3 eidooiers
- 45 g water
- 70 g suiker (Kristal)
- 250 g chocolade (Jacques Fondant druppels)
- 150gr melkchocolade

- 100gr druppels
- 95 g room (40%)
- 325 g room (40%)

Bereiding

Klop het water met de eidooiers los, voeg de suiker toe.

Breng het mengsel tot een temperatuur van 85°C, giet in de keukenrobot en klop luchtig in (ca. 10 minuten).

Smelt voor de ganache de chocolade druppels in de magnetron +/- 3 min op 750W .

Tussendoor roeren.

Breng 95g room aan de kook en roer door de gesmolten chocolade-dit is de ganache.

Meng een deeltje van het mengsel met de ganache.

Voeg nadien de rest van het mengsel bij de ganache.

Klop 325g room lobbij en spatel door het beslag.

Laat de mousse 3 u opstijven in de koelkast.

Aardbeienmousse

Ingrediënten

- 3 eieren
- 100gr witte suiker
- peper
- 4 gelatineblaadjes
- 200gr aardbeien
- 1/2dl Grand Marnier
- 1 limoen
- 50gr poedersuiker
- 200gr room
- zout (snuifje)
- verse munt

Bereiding

Spoel de aardbeien af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verwijder dan pas de kroontjes.

Pureer de aardbeien met het citroensap, de poedersuiker, enkele blaadjes munt en een snuifje peper.

Scheid het eigeel van het eiwit.

Klop het eigeel en de suiker los in een kom tot je een gladde en dikke massa krijgt.

Leg de gelatineblaadjes in koud water voor +/- 5min.

Gelatineblaadjes uitknippen en oplossen in de Grand Marnier op lage temperatuur.

Voeg het mengsel van gelatine en Grand Marnier voorzichtig bij het eimengsel en laat het even rusten.

Roer er vervolgens de aardbeienpuree onder.

Klop de room op tot een gladde en dikke massa.

Klop het eiwit stijf met een snufje zout en voeg er de mousse aan toe.

Doe het geheel in een geschikte kom, dek deze af met vershoudfolie en laat de mousse minstens drie uur opstijven in de koelkast.

Maak mooie moussebolletjes met een lepel en decoreer ze volgens wens.

Tip

Moussebolletjes uitlepelen

Om mooie gelijkvormige bolletjes te krijgen, dompel je de lepel eerst in warm water. Leg wat bolletjes aardbeienmousse op de opgesteven chocolademousse en versier met wat in reepjes gesneden aardbeien, munt en schilfertjes chocolade.