

Chocolademousse

Ingrediënten

- 200 gram zwarte chocolade
- 200 gram boter
- 4 eieren
- 1 klein potje crème fraiche

Werkwijze

1. Smelt de boter in een pan. Smelt de chocolade in een beetje melk.
2. Voeg van het vuur af de eidoors en de boter toe aan de chocolade.
3. Sla de eiwitten stijf, voeg deze voorzichtig aan het chocolademengsel toe.
4. Voeg als laatste de crème fraiche toe.
5. Giet de massa in een mooie schaal of in individuele potjes en zet deze in de koelkast.