

KOKEN MET CARL

EENVOUDIGE CHOCOLADEMOUSSE

Neem **7,5 dl room** en doe die in een pannetje.

Verwarm en laat er er **150 gr pure** chocolade in smelten, **niet koken**.

Los goed op.

Giet over in een koude beker en zet in de ijskast en laat goed koud worden.

Door en door koud. Dus, 30 minuten is lang niet voldoende.

Giet over in een ruimere pot en klop de room op.

LET OP, hier bepaal Jij de dikte van de mousse.

Stevig lobbijg is voldoende.

Voilà. De chocolademousse is klaar.

Verdeel in glaasjes en geniet.

CHOCOLADEMOUSSE VAN EL BULLI

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN * SIFON

- 130 g pure chocolade (60%)
- 120 ml slagroom
- 4 eiwitten
- 1 patroon voor de sifon
- 30 hazelnoten in karamel

BEREIDEN

Hak de chocolade fijn en doe de stukjes in een kom.

Giet de slagroom in een pan en zet hem op hoog vuur. Breng de room aan de kook. Giet de kokende room over de chocolade. Roer het mengsel met een garde tot de chocolade is gesmolten en een gladde massa is ontstaan. Laat het iets afkoelen.

Voeg de eiwitten toe en roer alles goed door elkaar.

Giet het mengsel door een fijne zeef en vul er de sifon mee. Sluit de sifon en breng er de patroon in aan. Schud de sifon krachtig en houd hem tot het gebruik op kamertemperatuur.

Spuut de mousse in kommetjes of glaasjes. Maak af met de hazelnoten in karamel of een ander garnituur.

