

# Chocolademousse



## Ingrediënten voor 2 personen:

- 80 g fondantchocolade met een hoog cacaogehalte (minstens 70% cacao)
- indien gewenst: 1 koffielepel vers geperst sinaasappelsap
- indien gewenst: 1 eetlepel amandelschilfers



## Bereidingswijze

- Doe water in een pot en breng dit aan de kook, zet dit nadien op een lager vuurtje. Doe de chocolade in een kleinere kom en zet die in het warme water. Blijf ondertussen roeren. Dit is chocolade smelten 'au bain-marie'. Zorg ervoor dat er geen water bij de chocolade komt.
- Laat de gesmolten chocolade wat afkoelen en voeg hier het sinaasappelsap aan toe.
- Klop het eiwit op met een keukenrobot of met een mixer.
- Voeg het opgeklopte eiwit toe aan de chocolade. Doe de chocolademousse in schaaltes en laat verder opstijven in de koelkast.
- Eventueel kan de chocolademousse ook nog verder afgewerkt worden met geroosterde amandelschilfers.