

chocolad mousse
chocolad mousse + frambozenmousse

Feesttopper



Panaché van chocolade- en frambozenmousse

Vorbereiding (ontdooitijd + 5 min.)

- Laat diepgevroren frambozen volledig ontdooien.
- Maak 50 g pure chocolade fijn met een rasp of dunschiller en verdeel over de bodem van 4 glazen.

Bereiding (30 min. + minstens 3 u. in de koelkast)

Voor de frambozenmousse:

- 1 Mix de frambozen fijn in een mengkom, samen met 1 eetl. bloem-suiker. Klop er de petit-suissekaas onder.
- 2 Klop de room stijf en schep onder de frambozencrème.
- 3 Klop 1 eiwit stijf en voeg al kloppend 2 eetl. bloem-suiker toe. Spatel het stijfgeklopte eiwit voorzichtig onder de frambozencrème.
- 4 Vul de 4 glazen tot de helft met de frambozenmousse en zet koel weg.

Voor de chocolademousse:

- 5 Smelt de twee soorten chocolade samen au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
- 6 Scheid intussen de eidooiers van de eiwitten. Klop 2 eidooiers 1 à 2 min. onder de gesmolten chocolade.
- 7 Klop de room half stijf. Meng onder het chocolademengsel tot een homogene massa.
- 8 Klop 2 eiwitten stevig op. Spatel 1/3 van de eiwitten voorzichtig onder de chocolademassa. Schep er daarna ook de rest voorzichtig onder. Meng niet te lang: zo blijft de mousse lekker luchtig.
- 9 Lepel de chocolademousse boven op de frambozenmousse en laat minstens 3 u. opstijven in de koelkast.

Afwerking

Versier elk glas met 3 frambozen en bestrooi met bloem-suiker.

Voor 4 personen

Voor de chocolademousse:

- 2 eieren
- 1 dl koude room (min. 30 % V.G.)
- 50 g melkchocolade
- 50 g pure chocolade

Voor de frambozenmousse:

- 200 g frambozen (vers of diepvries)
- 75 g petit-suissekaas (of andere verse kaas)
- 1 eiwit
- 1 dl room (min. 30 % V.G.)
- 3 eetl. bloem-suiker

Voor de afwerking:

- 12 frambozen
- 50 g pure chocolade
- bloem-suiker



Favoriet van **NATASHA Liénaert**
uit Dilbeek

"Ik heb dit recept met Kerstmis klaargemaakt en het viel bij iedereen in de smaak. Ik maak de chocolademousse luchtiger door 2 extra eiwitten toe te voegen. Dat maakt het dessert heel licht en makkelijk te eten."

Altijd succes

Brownies met nootjes

Voor 15 porties

x2

- 2 - 3 eieren
- 100 - 150 g + 1 eetl. boter
- 45 - 1,2 dl room
- 100 g notenmix
- 200 - 300 g pure chocolade (of melkchocolade)
- 100 - 140 g witte chocolade
- 100 - 300 g donkerbruine suiker
- 80 - 110 g bloem
- 1 eetl. cacao poeder

Vorbereiding (20 min.)

- Verwarm de oven voor op 150 °C.
- Hak de witte chocolade heel grof.
- Rooster de noten 10 min. in de voorverwarmde oven. Snij daarna in 2 of 3, afhankelijk van de grootte.

Bereiding

(20 min. + 1 u. in de oven, kan 1 à 3 dagen vooraf)

- 1 Verwarm de oven voor op 150 °C.
- 2 Smelt de pure chocolade, samen met 150 g boter au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken). Roer er de donkerbruine suiker onder.

3 Schep de gesmolten chocolade in een hoge kom en laat licht afkoelen.

4 Meng er een voor een de eieren onder met een houten lepel. Voeg daarna de bloem, de grofgehakte witte chocolade, de room en de geroosterde noten toe.

5 Beboter een rechthoekige bakvorm (± 16 x 26 cm) of bekleed met bakpapier. Schep het deeg in de vorm en zet 40 min. in de voorverwarmde oven.

6 Bedek met een vel aluminiumfolie en laat nog 20 min. bakken. Haal uit de oven en laat afkoelen in de vorm.

Afwerking

Bestrooi met het cacao poeder en snij in vierkante koekjes.



Favoriet van HEIDI Denruyter

uit Boutersem

Mijn man is er ook verzot op en is dan soms heel teleurgesteld wanneer ik er maak die niet voor thuis bedoeld zijn! Ik maak ze wel altijd zonder nootjes, omdat mijn zoontjes hier allergisch voor zijn.

"Ik heb deze brownies al ontelbare keren gemaakt: voor vergaderingen op het werk, voor pauzes tijdens de koorrepetitie, voor feestjes waarop iedereen iets moet meebrengen ... Elke keer krijg ik veel positieve reacties en vragen mensen mij naar het recept."