Topping chocolade – Duo chocolademousse

Bereiding

Laat, voor de witte chocolademousse, de gelatineblaadjes weken in koud water.
Breek de witte chocolade in stukjes en smelt samen met een scheutje melk au bain-marie.

Knijp de gelatineblaadjes uit en roer deze door de gesmolten chocolade. Laat afkoelen.

Splits de eieren. Gebruik de eierdooiers in een ander bereiding. Klop de eiwitten stijf met de kristalsuiker.

Klop de slagroom op tot yoghurtdikte.

Spatel eerst het eiwit en dan de slagroom door de witte chocolade.

Verdeel over de dessertglaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Smelt, voor de donkere chocolademousse, de donkere chocolade au-bain marie.

Scheid de eieren. Klop de eigelen luchtig met de kristalsuiker (ruban).

Doe de gesmolten chocolade bij het eigeel en spatel voorzichtig door elkaar.
Klop de eiwitten tot een vast schuim en spatel voorzichtig onder het chocolademengsel.

Doe de slagroom in een maatbeker en klop deze half op (yoghurtdikte). Spatel de luchtige room voorzichtig door het mengsel.

Verdeel de donkere chocolademousse over de witte chocolademousse en laat verder opstijven.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Donkere chocolademousse:

- 250ml slagroom
- 200g zwarte chocolade
- 3 eieren (M)
- 75g kristalsuiker

Witte chocolademousse:

- 150ml slagroom
- 200g witte chocolade
- 3 eiwitten (M)
- 1 scheutje melk
- 20g kristalsuiker
- 2 blaadjes gelatine

Afwerking:

- Topping chocolade D.V. Foods
- Chocolade deco D.V. Foods