

Chocolade sinaasappel mousse



Benodigheden voor 6 personen:

- ❖ 300 g pure chocola (minimaal 70% vaste cacaobestanddelen), in kleine stukjes
- ❖ 175 g gecondenseerde melk
- ❖ 500 ml volle room, niet geklopt
- ❖ 10 bitterkoekjes gekruimeld
- ❖ snufje zout
- ❖ 3 el sinaasappellikeur
- ❖ 2 el sinaasappelsap en de geraspte schil van ½ sinaasappel

Bereidingswijze:

Laat de chocola voorzichtig smelten, hetzij in een geschikte kom in de magnetron, hetzij boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Roer, wanneer de chocola bijna gesmolten is, met een rubberen spatel. Haal de kom van de warmtebron en laat de chocola iets afkoelen. Doe de gecondenseerde melk en de room in een kom, voeg zout toe en klop tot het mengsel dikker wordt, maar niet langer dan dat- wanneer je de garde of kloppers eruit haalt, moet er een spoor achterblijven. Roer ongeveer een derde van het roommengsel door de iets afgekoelde gesmolten chocola. Klop nu geleidelijk – in 2 of 3 porties- het luchtige chocolademengsel door de rest van het roommengsel. Roer er dan geleidelijk de sinaasappellikeur door, gevolgd door het sinaasappelsap (nadat je eerst de schil van de sinaasappel hebt geraspt).

Vul nadat je de gekruimelde bitterkoekjes op de bodem heb gelegd zorgvuldig 6 glazen tot 1 cm onder de rand met de chocolademousse. Zet de chocolademousse een uur in de koelkast (al zou je hem eerder kunnen serveren, want hij is direct eetbaar)..

Verdeel bij het serveren de room eerlijk over de glazen met chocolademousse en strooi er de geraspte sinaasappelschil over.