

STRACCIATELLAMOUSSE MET CHOCOLADESAUS

Ingrediënten 8 personen

de mousse:

- 250 g mascarpone 250 g room 4 g gelatine 3 eieren 80 g suiker
- 150 g pure chocolade (70% chocolade)

de chocoladesaus:

- 200 g pure chocolade (70% cacao)
- 1 dl room
- 1 scheutje melk
- 1 klontje koude boter

bereiding

de mousse:

- Vul een beker met koud water en leg het gelatineblaadje erin te week.
- Scheid de eieren. Doe de dooiers in de mengkom van de keukenmachine en schep er de juiste hoeveelheid suiker bij. Hou de eiwitten bij voor straks.
- Zet de machine meteen aan het werk en laat de klopper een 'ruban' maken. Da's een egaal bleek mengsel van de dooiers en de suiker. Laat de machine hiervoor enkele minuten draaien tot de suikerkorrels volledig opgelost zijn.
- Giet een bodempje room in een kleine kookpot of een pannetje. Verhit de room, knijp het gelatineblaadje uit en los het op in de warme room.
- Schenk het likje room met gelatine in de pot met ruban.
- Schep ook de mascarpone erbij en laat de machine even draaien op een lage snelheid, tot alles perfect gemengd is.
- Doe de eiwitten in een andere mengschaal en klop ze stijf en luchtig.
- Breek de donkere chocolade (voor de mousse) in stukjes. Hak de donkere brokjes zo fijn mogelijk. Gebruik hiervoor een scherp koksmes. (Of rasp de chocolade.)
- Schep het eiwitschuim bij het mascarponemengsel en spatel het luchtige goedje eronder.
- Klop nu de volle room half op tot een dikte vergelijkbaar met yoghurt.
- Spatel nu ook de luchtige room én de brokjes chocolade onder het dessertmengsel. Giet de stracciatellamousse in een kom, span er een vel vershoudfolie over en laat het dessert opstijven in de koelkast. Geef de stracciatellamousse hiervoor zo'n 3 uur de tijd.

de chocoladesaus:

- Schenk de room in een pannetje en zet ze op een zacht vuur.
- Breek de tweede portie donkere chocolade in stukjes en laat ze rustig wegsmelten in de room. Roer voortdurend met de garde in de pan.
- Voeg een scheutje melk toe, als de saus te dik is.
- Laat de chocoladesaus glanzen door er een stukje koude boter in weg te smelten.

serveren:

- Vul een beker met heet water en plaats er één of twee eetlepels in.
- Schep in elk diep bord een 'spiegel' van chocoladesaus. Gebruik een bescheiden portie en kantel het bord tot de hele bodem bedekt is met een laagje saus.
- Gebruik de warme lepel om ovale balletjes van de mousse te scheppen.
- Serveer iedereen een drietal ovale bolletjes van de mousse bovenop het laagje chocoladesaus.