

Bailey's mousse

6 personen

Ingredienten

40 gr boter

2 verse eieren, gesplitst

3 eetlepels bailey's

200 ml slagroom

200 gr melkchocolade, in stukjes

1 eetlepel suiker

chocolade rasp om te decoreren

Materialen

4 kommetjes of 6 wijnglazen

Bereiding

Smelt de boter en de chocolade au bain-marie in een kommetje. Haal de gesmolten chocolade van de warmtebron en laats iets afkoelen, mix met een garde beetje bij beetje de eigelen er door. Als de eigelen zijn opgenomen mix je ook de bailey's er door. Als het mengsel gaat klonteren plaatst je het weer even op de warmtebron en verhit je het, dan ontstaat er weer een gladde massa.

Klop de slagroom stijf met de suiker. Spatel de slagroom beetje bij beetje door het lauwwarme chocolade mengsel. Klop de eiwitten stijf met de mixer en spatel ook door het chocolade mengsel. Giet het mengsel in 4 tot 6 glazen of kommetjes en laat minimaal 2 à 4 uur opstijven in de koelkast. Garneer met de chocolade rasp.

