

Negresco

10 personen
200 gr pure chocolade
10 eieren
200 gr suiker
advocaat
slagroom + suiker

Scheidt het eigeel van het eiwit, zorg dat er geen eigeel bij het eiwit zit,
klop de eigelen met 75 g suiker tot een witte massa,(ruban)
klop het eiwit tot een vaste massa, begin met het eiwit te kloppen met een klein beetje suiker, de rest van de suiker doe je er tijdens het kloppen beetje bij beetje bij tot het zeer vast is,
smelt de chocolade en doe dit dan bij het eigeel, goed mengen, daarna spatel je rustig het eiwit eronder,
verdeel in glazen en laat opstijven in de frigo,
Klop de slagroom met suiker romig,
neem de chocolademousse en doe er een laagje advocaat op, daarna een laagje slagroom en dien op.