

Koffiemousse verkeerdt.

Ingrediënten zijn voor 4 personen

de koffiemousse:

- 3 eieren
- 90 g suiker
- 15 cl koffie
- 15 cl room
- 2 blaadjes gelatine (ong. 3,5g/stuk)

de vanilleroom:

- 30 cl room
- 60 g suiker
- 1 vanillestokje
- 10 g gemalen koffie
- 4 chocolade koffiebonen

bereiding

de koffiemousse:

- Week de gelatine enkele minuten in een kom met water tot de blaadjes zacht worden. Let erop dat de blaadjes gelatine helemaal ondergedompeld zijn.
- Scheid de dooiers en de eiwitten.
- Klop in een mengkom de suiker en de eigelen wit tot een 'ruban', zo'n bleke egale massa. Hiervoor kan je een keukenrobot of een handmixer gebruiken.
- Neem de gelatine blaadjes uit het water, knijp ze uit en doe ze in een kop hete koffie. Roer tot de gelatine opgelost is. Laat de koffie nadien lauw worden.
- Klop de eiwitten stijf met een propere klopper in een vetvrije pot. Je kunt de klopper en de pot eventueel inwrijven met enkele druppels citroensap. Dit fixeert het eiwit waardoor het nog beter opklopt.
- Meng de lauwe koffie (waarin de gelatine is opgelost) onder de ruban.
- Spatel de helft van de opgeklopte eiwitten onder het koffiemengsel. Maak grote bewegingen zodat je er zuurstof onder mengt en het geheel mooi luchtig wordt. Spatel er vervolgens de rest van de opgeklopte eiwitten onder. Doe het voorzichtig en neem er de tijd voor, zodat je een luchtige en egaal gemengde mousse krijgt.
- Klop de room half op. Dit duurt ongeveer ongeveer 2 minuten. Spatel de room, die nu ongeveer de dikte van yoghurt heeft, onder het mengsel.
- Vul een typisch glas voor 'caffé macchiato' voor $\frac{3}{4}$ met de koffiemousse. Laat de mousse minstens 2 uur opstijven in de koelkast. (Het mag ook gerust een heel stuk langer.)

de vanilleroom:

- Bereid de vanilleroom wanneer de mousse opgesteven is.
- Snijd een vanillestokje overlans en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Voeg de vanillezaadjes en de suiker bij de room.
- Klop het mengsel tot een smeulige slagroom. (niet te stijf)
- Lepel de slagroom op de opgesteven koffiemousse tot het glas vol is. Zo krijg je een mooi, wit slagroomrandje en lijkt het dessert sprekend op een glas koffie verkeerdt.
- Werk elk glas af met af met een snuifje gemalen koffie en een chocolade koffieboon.

