

de leukste taarten shop



Drie chocolades mousse dessert

Mousses van witte, melk en pure chocolade gecombineerd met aardbeien, bastogne koekjes, schuimpjes en nougat blokjes zijn de perfecte combinatie voor een luxe dessert! Dit recept is genoeg voor 10 personen.

Boodschappenlijstje



Callebaut Chocolate Mousse Wit 800g

CB239003
€ 21,89



Callebaut Chocolate Mousse Puur 800g

CB253207
€ 23,45



Patisserie Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,95



Callebaut Chocolate Mousse Melk 800g

CB239126
€ 21,55



Overige benodigdheden:

- 250 ml slagroom
- 750 ml melk
- Doos aardbeien
- Half pak verkruimelde bastogne koekjes
- Nougat blokjes
- 60 ml water
- 140 gram fijne kristalsuiker
- Mooie grote glazen schaal of vaas

Verwarm de oven voor op 110°C (hetelucht 100°C). Doe 60 ml water samen met 10 gram eiwitpoeder in een schaal en roer even goed door. Laat dit 10 minuutjes staan. Klop dit in een vetvrije mengkom met een vetvrije garde op hoge snelheid tot een schuimig geheel. Voeg al draaiend in een straaltje de kristalsuiker toe en blijf mixen tot het een glanzend en piekend geheel is. Schep dit in een spuitzak met spuitmond 1M. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit kleine toefjes van het schuim op de plaat. Laat dit 1½ a 2 uur in de voorverwarmde oven drogen.

Maak alle drie de smaken chocolade mousse aan met de melk zoals aangegeven op de verpakking van de Callebaut Chocolate Mousse. Gebruik per 200 gram poeder 250 ml melk. Doe de mousses afzonderlijk van elkaar in een spuitzak en laat dit een uurtje opstijven in de koelkast.

Voor de opbouw: Verkruimel een aantal schuimpjes grof en leg deze onderin de schaal. Knip een puntje van de spuitzak met de melk mousse en spuit dit als eerste laag in de schaal. Hierop komt een laag verkruimelde bastogne koekjes. Op de laag koekkruimels spuit je de witte chocolade mousse. Was de aardbeien, dep ze droog, verwijder de kroontjes en snijd ze in vieren. Leg dit op de witte chocolade mousse laag. Hierop spuit je de pure chocolade mousse. Zet dit minimaal 2-3 uur in de koelkast.



Voor de garnering klop je de slagroom stijf met 2 eetlepels FunCakes Suikerbakkerspoeder en 2 eetlepels FunCakes mix voor Enchanted Cream. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit als toplaag kleine toefjes op de mousse. Decoreer met alle ingrediënten die je ook in het dessert hebt gebruikt en de nougat blokjes.