

Witte chocolademousse met advokaat

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

400 gram witte chocolade
1 scheutje melk (klein)
1 blaadje gelatine
6 eiwitten
325 ml volle room
1 fles advocaat
pistachenoten

Bereidingswijze

1. **Breek de chocolade in stukjes en schep in een kom. Zet deze bovenop een kookpot met nét niet kokend water. Voeg een scheutje melk toe en laat de chocolade zachtjes smelten. Roer voorzichtig.**
2. **Week het blaadje gelatine in koud water. Knijp daarna al het water uit de gelatine en voeg toe aan de chocolade.**
3. **Klop de eiwitten stijf.**
4. **Klop de room lobbig.**
5. **Haal de pot met chocolade van het vuur. Spatel eerst de eiwitten erdoor en dan de room.**
6. **Schep de chocolademousse in mooie schaaltjes en laat enkele uren opstijven in de koelkast. Spatel er wat advokaat over en werk af met pistachenoten.**