



Chocomoussetaart met frambozen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

voor 1 taart

1 kruimeldeeg (volledig gaar gebakken (zie basisrecept op deze website))
3 eiwitten
1 snuifje zout
60 ml volle slagroom (minstens 35 % vetgehalte)

Chocomousse

125 gram pure chocolade (in stukjes gesneden)
2 eiderdooiers
60 gram kristalsuiker
250 gram frambozen
poedersuiker
muntblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Maak de chocomousse: smelt de chocolade in een steelpan op heel laag vuur en zet opzij. Klop de dooiers met de kristalsuiker tot een smeuijge massa.
- 2.** Klop in een andere kom de eiwitten stijf met een snuifje zout.
- 3.** Neem een andere kom en klop de room net niet helemaal stijf.
- 4.** Voeg eerst het dooiermengsel toe aan de chocolade en roer goed. Spatel er de room door en eindig met de eiwitten.
- 5.** Zet de taartbodem op de serveerschaal. Schep de chocomousse in de taartbodem en strijk glad. Zet de taart nog drie uur in de koelkast, opdat de chocomousse kan opstijven.



- 6.** Verdeel de frambozen over de chocomousse.
- 7.** Bestrooi met bloedsuiker en garneer met muntblaadjes.