

Cappucinodessert

Nagerecht 4 personen

Ingrediënten:

Voor de chocoladesaus:

- 62 ml volle room
- 50 gr pure chocolade, fijngenhakt

Voor de cappucinomousse:

- 6 eieren
- 150 gr kristalsuiker
- 200 gr pure chocolade
- 1 ristretto koffie (klein straf kopje koffie)
- 375 ml room

Voor de slagroom:

- 100 ml room
- 8 gr suiker

Voor de afwerking:

- 18 mokka-boontjes
- amandelkoekjes verkruimeld (Amaretto)
- hopjes (karamelsnoepjes) in stukjes

Bereiden:

Voor de chocoladesaus:

1. Breng de room aan de kook. Haal van het vuur en smelt de chocolade erin. Roer de saus goed door. Laat de saus lauw worden, doe de saus in een spuitzakje, en spuit de saus ze dan in een dun straaltje op de binnenkant van de wijnglazen. Zet de glazen in de koelkast.

Voor de cappucinomousse:

1. Splits de eieren. Klop de dooiers van de eieren met de suiker tot een luchtige bleke massa.
2. Breek de chocolade in stukken en laat hem au-bain-marie smelten.
3. Zet een klein straf kopje koffie (= ristretto)
4. Meet de room af, doe hem in een kom en klop half stijf.
5. Klop het eiwit stijf.



6. Giet de gesmolten chocolade bij de geklopte eidooiers, gevolgd door de straffe koffie en meng alles goed onder elkaar.
7. Spatel er vervolgens het geklopte eiwit onder. Doe dit voorzichtig en spatel er ook voldoende lucht onder voor een mooi luchtig eindresultaat.
8. Tot slot spatel je er nog de half opgeklopte room onder. Meng alles een laatste keer goed onder elkaar.
9. Verdeel de mousse over de glazen en zet terug in de koelkast om de mousse te laten opstijven.

Voor de slagroom:

1. Klop de room lobbig met de suiker.
2. Doe de slagroom in een spuitzak met gekarteld mondje en spuit in elk glas een rozet op het cappucinodessert.
3. Werk de glazen af met mokkaboontjes, verkruimelde amandelkoekjes en stukjes hopjessnoepjes.