

Chocolade mousse / Chocolate mousse



De boodschappen

- 200 ml water
- 225 gram beste kwaliteit pure chocolade
- ijsblokjes

Optioneel: aardbeien, slagroom

Hier is ie dan, de chocolade mousse van Heston Blumenthal met slechts 2 ingrediënten!

Kook het water, schenk het over de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is.

Blijf stevig roeren tot de chocolade glad en zonder klontjes is.

Zet de kom in een iets grotere kom met water en ijsblokjes.

Na +/- 5 minuten kloppen met een garde moet de structuur goed zijn maar is de mousse korrelig klop er dan wat melk door.

Klaar!

Fijne Valentijnsdag!

Chocolade mousse / Chocolate mousse



Shopping list

- 200ml water
- 225g best quality bitter chocolate
- ice cubes

Optional: strawberries, cream

Here it is, the chocolate mousse by Heston Blumenthal with only 2 ingredients!

Boil the water, pour it over the chocolate and stir until the chocolate has melted.

Keep stirring firmly until the chocolate is smooth and lump free.

Place the bowl in a slightly bigger one with water and ice cubes.

After whisking +/- 5 minutes the mousses structure should be right but if it is grainy whisk in some milk.

Happy Valentines Day!