



Irish coffee chocolate mousse

Dit chocolade mousse dessert is heerlijk! Leer hoe je zelf een Irish Coffee dessert maakt met dit recept.

Boodschappenlijstje



Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151

€ 1,88

Dit recept is voor ca. 4 glazen

Overige benodigdheden:

- 550 ml slagroom
- 3 eiwitten
- 3 eetlepels whiskey
- 3 eetlepels sterke koffie
- Verkruimelde bastogne koekjes
- Evt paar blokjes nougat
- Zakje oplos espresso
- Mooie wijnglazen

Doe 250 gram pure chocolade melts in een schaal en laat dit au bain-marie smelten. Als het gesmolten is haal je de schaal van de pan en roer je er de koffie en eventueel whiskey doorheen. Wil je een alcohol vrije chocolade mousse dan laat je de whiskey weg. Laat iets afkoelen.

Klop 300 ml slagroom bijna stijf met 3 eetlepels FunCakes Suikerbakkerspoeder. In een andere kom klop je de 3 eiwitten goed stijf. Zorg ervoor dat de kom en de garde goed vetvrij zijn!

Spatel het geslagen eiwit voorzichtig door de afgekoelde chocolade heen, probeer niet te veel lucht te verliezen met spatelen. Hierna spatel je de slagroom er luchtig doorheen.

Verkruimel een paar bastogne koekjes en doe dit onder in een glas. Doe de chocolade mousse in een spuitzak met spuitmond 2A en vul de glazen tot ongeveer 1 ½ cm onder de rand. Laat dit 2 uur opstijven in de koelkast.

Om te garneren klop je de rest van de slagroom stijf met 2 eetlepels FunCakes Suikerbakkerspoeder en 2 eetlepels FunCakes mix voor Enchanted Cream. Dit doe je in een spuitzak met spuitmond 1M. Draai mooie royale toeven op de chocolade mousse. Decoreer met stukjes nougat en de espresso poeder. Zet tot gebruik terug in de koelkast.