

Witte chocolade-eitjes gevuld met chocomousse

1. BENODIGDHEDEN

- 4 eieren
- 200 gr pure chocolade
- 75 gr suiker
- 350 ml room (40% vet)

2. BEREIDING



1. Klop de volledige eieren luchtig op met de suiker.
2. Laat de chocolade au bain-marie smelten.
3. Klop de room goed stijf.
4. Voeg de gesmolten chocolade op lipwarmte bij de opgeklopte eieren.
5. Spartel de opgeklopte room eronder.
6. Laat de bereiding opstijven in de koelkast.
7. Spuit de chocomousse in de witte chocolade-eitjes en presenteer in eierschaaltjes.