



Caloriearme chocolademousse



INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

- 250 g chocolade
- 60 g boter
- 8 eieren
- 25 g zoetstof op basis van tagatose

BEREIDING

Smelt de chocolade en de boter op een laag vuur of "au bain-marie".
Scheid de eidooiers van het wit.
Klop de eiwitten goed stijf.

Haal de pan van het vuur en voeg de eidooiers en de zoetstof op basis van tagatose toe.
Meng goed.

Spatel de eiwitsneeuw luchtig in 3 keer onder de mousse.

Zet minstens 2 uur in de koelkast voordat je de mousse serveert.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN**.eu