



Zwarte chocolademousse met kokosflan



INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

- 300 g zwarte chocolade
- 150 g eiwit (= 5 eieren)
- 50 g kokosroom
- 2 dl kokosmelk
- 50 g sinaasappelsap
- 20 g stevia
- 6 g gelatine bladeren
- Granaatappelpitjes

✓ 275 kcal

-3g
suiker*

PER PORTIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

BEREIDING

Chocolademousse

- Laat de chocolade voorzichtig smelten (au bain-marie).
- Klop het eiwit op.
- Vermeng de chocolade langzaam met het opgeklopte eiwit.
- Roer er de kokosroom door.
- Giet het mengsel in glaasjes en laat 3u opstijven in de koelkast.

Flan van kokosmelk:

- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm de kokosmelk met het sinaasappelsap en de stevia en los er de geweekte gelatine in op.
- Laat even afkoelen in de koelkast (tot ongeveer 40 min).
- Giet het kokosmengsel op de mousse en laat opnieuw 3u opstijven in de frigo.

Chocoladecoratie

- Laat wat chocolade smelten en strijk dun uit op boterpapier.
- Plaats 30 min. in de vriezer.
- Versier elk glas met een stuk chocolade.
- Werk af met pitjes van granaatappel.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu