



Chocolade mousse met Banaan advokaat



Ingrediënten

Voor 4 PERS.

Chocolade mousse

Fondant chocolade	150 g
Room	300 g
Ei	2 st
Suiker	50 g

Tulpenkoekje

Eiwit	2 st
Suiker	60 g
Bloem	70 g
Boter	50 g
Vanille essence	2 g

Afwerking

Banaan advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Bananen	2 st
Chocolade garnituur	

Bereidingswijze

***Maak de chocomousse:** Smelt de chocolade met 50 g room au bain-marie.

Splits de eieren en meng de dooiers onder de chocolade. Klop de rest van de room half op.

Klopt het eiwit helemaal op. Meng nu de half opgeklopte room met de chocolade.

Als laatste het opgeklopte eiwit eronder spatelen. Laat in de koelkast opstijven.

***Maak de tulpjes:** Meng de suiker met de zachte boter. De eiwitten loskloppen en onder de zachte boter mengen. Met enkele druppels vanille essence parfumeren. De gezeefde bloem eronder spatelen.

Een uurtje in de koelkast plaatsen. Op een beboterde bakplaat zeer dun het deeg uistrijken (rond).

Afbakken op 190 ° gedurende 8 minuten.

Dit koekje snel en voorzichtig op een glas plaatsen met behulp van een paletmes.

De gewenste vorm geven en laten afkoelen.

*Maak desgewenst een chocolade garnituurtje

Tips / Presentatie

Neem een tulpenkoekje en plaats op een bord.

Doe er enkele stukjes banaan in en spuit er nu de opgesteven chocomousse in.

Steek er nog stukjes banaan in en werk af met het chocolade garnituurtje.

Als afwerking komt er nog Bananen advokaat van "Den gouden haan" over gedruppeld in strepen.

Dit gerecht kan ook worden afgewerkt met Chocolade advokaat, Speculaas advokaat,

Karamel advokaat of Champenoise-mango advokaat van "Den gouden haan".

In de chocomousse kan er eventueel nog een beetje sinaasappellikeur gedaan worden.