

**Witte chocolademousse met
spikkeltjes rode vruchten**



Ingrediënten

200 gram witte
chocolade callets
van Callebaut
(28%)

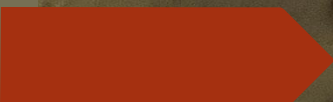
90 gram eiwit
(gepasteuriseerd)

snufje zout

15 gram suiker

200 ml slagroom

10 gram
gevriesdroogde
rode vruchten



Bereiding

Chocolade smelten

Eiwitten met een snufje zout en suier stijf opkloppen.

Room opkloppen.

Roer de gesmolten chocolade door de stijf opgeklopte eiwitten, daarna de room.

Op het laatste moment roer je de rode vruchtjes er door.

Schep direct in dessertbakjes en plaats enkele uren in de koelkast.

Werk af met nog enkele rode vruchtjes op de mousse.