

Chocolademousse met Barbär

 Dessert

 8 personen



8 personen

Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	sinaasappel	1
<input type="checkbox"/>	donkere chocoladegallets	150 g
<input type="checkbox"/>	suiker	2 eetlepels
<input type="checkbox"/>	room min 30 % VG	2 dl
<input type="checkbox"/>	Barbar (speciaalbier)	1 dl



- 1 Voorbereiding:
- 2 De dag voordien: 15 min. + 12 u. in de koelkast
- 3 Doe de chocoladecallets en 1/2 dl bier in een kookpot en laat op een zacht vuurtje langzaam smelten. Doe dit eventueel au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
- 4 Klop intussen de room op.
- 5 Haal de gesmolten chocolade van het vuur en roer er voorzichtig de opgeklopte room onder. Voeg naar smaak eventueel nog wat bier toe. Verdeel de chocolademousse over 8 glaasjes of kommetjes en laat een nachtje opstijven in de koelkast.
- 6 Bereiding:
- 7 Op het moment zelf: 10 min.
- 8 Snij de schil van de sinaasappel (niet het witte gedeelte) en snij in flinterdunne reepjes. Doe ze samen met 1/2 dl Barbär in een steelpannetje en laat het bier volledig inkoken. Voeg de suiker toe en laat lichtjes karamelliseren.
- 9 Schil de sinaasappel verder tot op het vruchtvlees en snij de partjes van tussen de vliesjes. Meng de partjes onder de gekaramelliseerde zeste.
- 10 Afwerking:
- 11 Werk elk glaasje chocolademousse af met een sinaasappelpartje en wat gekaramelliseerde zeste.

Onze drankensuggestie

Bier

Barbär Speciaalbier

Voedingswaarden per persoon

Vet	Energie	Koolhydraat	Eiwit
12.5 g	195 kcal	17.2 g	1.8 g