



Uit oma's keuken

V Hemelse modder zoals mijn oma die maakt

2 PERSONEN



60 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

-  150 g pure chocolade 85%
-  ½ el cacao
-  3 el kristalsuiker
-  3 scharreleieren m

ZO MAAK JE HET

1. Smelt de chocolade.
2. Splits de eieren.
3. Voeg bij de eierdooiers de cacao en eventueel een scheutje likeur en klop dit goed los.
4. Schenk de gesmolten chocolade hierbij.
5. Niet schrikken als het er als kauwgom uit gaat zien, dit is normaal.
6. Klop de eiwitten tot stijve pieken.
7. Voeg hier ook de suiker aan toe.
8. Meng onder stevig kloppen 1 grote lepel van het eischuim aan het chocolade/dooiermengsel toe.
9. Dit wordt nu vloeibaar.
10. Vouw dan de rest van het eischuim erdoor totdat het geheel een egale kleur heeft.
11. Laat deze mix minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)

