

SJOKOLADE MOUSSE



 *By Food lovers recipes*

SJOKOLADE MOUSSE

50 ml vlapoeier;

50 ml kakao;

175 ml suiker;

500 ml melk;

15 ml gelatien;

30 ml koue water;

1 blik Ideal melk (verkoel).

Sif vlapoeier, kako en suiker saam. Voeg melk by en roer tot opgelos. Verhit tot kookpunt. Roer gereeld tot mengsel verdik. Verwyder van hitte. Los gelatien op in koue water en roer by warm kakaomengsel. Laat koud word. Klop Ideal melk tot dubbel in volume en vou sjokolademengsel daarby in. Plaas in die yskas en geniet..

BRON: Marlene Beyers