Opdracht

Kan jij dit recept overzichtelijker maken door gebruik te maken van opsommingstekens en genummerde lijsten?

Lekkere chocolademousse

Ingrediënten

30 gr boter, 20 gr suiker, 50 ml room, 100 gr chocolade, 2 eigelen, 4 eiwitten

Bereiding

Smelt de boter en de chocolade op een laag vuurtje of gebruik de microgolfoven gedurende 1 minuut. Verwarm eventueel nog iets langer.

Giet de room erbij.

Klop de eiwitten op samen met de suiker. Doe de eigelen bij het chocolademengsel en roer eronder.

 Voeg het opgeklopte eiwit bij het chocolademengsel en roer eronder. Belangrijk: zorg dat het allebei op kamertemperatuur is. Als de chocolade te warm is, wordt het eiwit terug vloeibaar. Is het te koud, dan gaat het mengsel klonteren.

Verdeel in potjes en laat gedurende 2 uur opstijven in de koelkast.