

Hemelse modder

Nodig aan boodschappen (3/4 pers.):

- 3 eieren
- 2 repen melk Verkade (75g)
- 2 repen puur Verkade (75g)
- ½ liter slagroom
- 2 el suiker

Bereidingswijze:

Breek de repen chocolade in stukjes en laat deze au-bain marie smelten. Dan ga je van de eieren het eiwit scheiden van de dooier. Ga hierin secuur te werk. Hoe ik dit doe? Ik maak een klein gaatje onderin het ei en laat het eiwit eruit lopen. Zodra ik het complete eiwit gevangen heb in een glas giet ik dit in een mengkom. En de dooier in een andere mengkom. Klop dat het eiwit met 2 eetlepels suiker goed stijf. Het eigeel klopt je schuimig. Dit hou je beide apart. Dan klopt je ook nog even de slagroom op. De chocolade die ondertussen gesmolten is meng je dan met het eigeel als eerst. Meng dit met een mixer onder elkaar in een mengkom. Vervolgens ga je al scheppende het eiwit-stijfsel erdoorheen scheppen. Niet roeren! Maar scheppen om er een luchtige massa van te maken. Schep dit goed onder elkaar tot het een mooi geheel wordt. Vervolgens laat je dit in een schaal en of schaaltjes/glaasjes een nacht opstijven in de koelkast.

Bereidingstijd:

1 nacht

Keukentools: kookpan (au-bain marie) en twee mengkommen

Goed te combineren met: slagroom