

Kerstdessert

Ingrediënten:

125 gram chocolade
2 eiwitten
125 ml slagroom
35 gram suiker

4 Oreo koekjes + eentje extra voor
garnering
125 ml slagroom
1 el poedersuiker
115 gram roomkaas
1 el crème fraîche
25 gram suiker

Benodigdheden:

Elektrische handmixer
Kommen
Pan
Ovenhandschoen
Spatels/lepels
4 mooie glaasjes

Haal alle ingrediënten een uurtje van te voren uit de koelkast

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Kijk eerst naar de ingrediënten. Wat gaan we allemaal gebruiken?
5. We beginnen met de chocolademousse. Smelt de chocolade au bain marie in een kom boven een pan met het water. Let op; de kom wordt warm! Gebruik een ovenhandschoen.
6. Scheid de eiwitten van het eigeel. Let op; er mag géén eigeel in het eiwit komen!
7. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop de eiwitten stijf met een elektrische mixer, voeg beetje bij beetje het suiker toe. De kom met eiwitten moet je boven je hoofd kunnen houden zonder dat de eiwitten uit de kom vallen
8. Klop daarna in een andere kom de slagroom stijf. Klop niet te ver door want dat ontstaat er boter!
9. Daarna spatel je rustig de gesmolten chocolade door de slagroom. Als de slagroom en chocolade goed gemengd zijn spatel dan de eiwitten erdoor. Doe dit voorzichtig zodat er zo min mogelijk lucht ontsnapt
10. Zet de chocolade mousse in de koelkast om op te stijven
11. Ruim je werkplek op voor je verder gaat
12. Doe 4 Oreo koekjes in een plastic zakje en verkruimel de koekjes. Leg het zakje even opzij
13. Klop het tweede bekertje slagroom stijf samen met de poedersuiker. Verdeel in deze slagroom in tweeën

14. Meng de roomkaas, crème fraiche en suiker goed door elkaar met de elektrische mixer. Het moet een glad mengsel worden. Spatel daarna de helft van de slagroom erdoor. De andere helft van de slagroom laat je nog even staan.
15. Verdeel de Oreo koekjes over de bodem van 4 glaasjes. Verdeel daarna de roomkaasmix erover, gevolgd door een dun laagje slagroom. Daarna een laag chocolademousse en als laatste weer slagroom. Garneer met het extra koekje.

Eet smakelijk! We vinden het super leuk als jullie gezellige foto's maken en deze posten op Instagram of Facebook. Vergeet ons dan niet te taggen (Instagram @kidskitchen_volendam/Facebook @Kids Kitchen Volendam)

Hele fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar!

Groetjes,

Kids Kitchen

