



# Thermomix witte chocolademousse en mango

## Ingrediënten

Ingrediënten voor de eitjes van witte chocolade:

- 120 gr room
- 200 gr witte chocolade
- 40 gr suiker
- 2 eieren

Ingrediënten voor de mangocoulis:

- 60 gr bevroren mangostukjes
- 10 gr gember
- 1 appelsien
- 20 gr suiker

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

Instructies voor de eitjes van witte chocolade:

- De eieren splitsen, doe het eiwit in de mengbeker, bewaar eigeel in potje.
- Eiwit opkloppen met vlinder op **stand 4**, na **20 sec** voeg je rustig aan de suiker toe terwijl de thermomix blijft draaien
- Haal opgeklopt eiwit eruit, zet opzij
- Nu voeg je de 120 gr room toe in de mengbeker (hoef je niet af te wassen)
- Opkloppen tot slagroom met de vlinder op **snelheid 3,5** (tijd is naargelang room)
- Voeg dit toe bij de opgeklopt eiwit
- Voeg de 200 gr witte chocolade toe (mengbeker hoef je niet af te wassen) en verwarm **3 min/60 graden/snelheid 1**
- Schraap eventuele tabletten naar beneden die aan de zijkant hangen en schep 2 eetlepels slagroom + het eigeel toe aan het mengsel
- Verwarm verder **3 min/60 graden/snelheid 2-3**
- Voeg dit mengsel manueel toe aan de slagroom en eiwitten, schep deze in een spuitzak of rechtstreeks in je serveerpotjes, laat opstijven voor een nacht
- Heb je witte chocolademousse bewaart in een spuitzak, spuit deze dan juist voor opdienen in je serveerpotjes.
- Werk af met de mangocoulis (zie hieronder)

Instructies voor de mangocoulis:

- Voeg de 10 gr gember (geschild en in stukken) toe aan de mengbeker **5 sec/snelheid 5**, schraap naar beneden
- Voeg 60 gr bevroren mango toe , schil van 1 appelsien, sap van één appelsienen en 20 gr suiker **7 min/100 graden/snelheid 1**
- Mix vervolgens tot coulis **1 min/snelheid 10** en doe dit in een dresseerflesje