



Witte mousse met kruimels en Nutella®



Twee landen, één smakelijk kerstfeest

Mousse uit Frankrijk, kruimeldeeg uit Groot-Brittannië. Elegantie en zachtheid worden gecombineerd met knapperigheid en karakter. Dat is het dessert dat je gaat maken.

Doe dus slim: doe een beetje Nutella bovenop en breng een paar versieringen aan voordat je opdient. Dessert? Geregeld.

Ingrediënten

- 100 g witte chocolade
- 120 g Nutella®
- 200 g slagroom
- 3 eiwitten
- 6 g blaadjes gelatine
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 50 g kristalsuiker
- 40 g fijngehakte hazelnoten
- een snufje zout





Stap 1

- Verwarm de oven voor op 165°C voor de kruimels. Bedek een bakplaat met bakpapier.
- Meng in een schaal met uw handen de boter met de suiker. Voeg daarna de bloem, de fijngehakte hazelnoten en de zout toe.



Stap 2

- Leg het kruimeldeeg op de bakplaat, plaats deze op het middelste rooster van de oven en bak ze 20 minuten. Haal de plaat uit de oven en laat afkoelen.



Stap 3

- Leg voor de mousse de blaadjes gelatine 10 minuten in koud water. Smelt ondertussen de witte chocolade au-bain-marie.
- Verwarm in een pan de room op matige hitte.
- Knijp het water uit de blaadjes gelatine en voeg ze toe aan de room. Roer door en giet vervolgens op de gesmolten chocolade. Laat afkoelen.
- Klop in een kom de eiwitten stijf. Voeg met een spatel de eiwitten voorzichtig toe aan het chocolademengsel.





Stap 4

- Verdeel de chocolademousse over glazen en laat ze ten minste 2 uur in de koelkast staan om hard te worden.
- Haal de glazen uit de koelkast. Knijp met een spuitzak een laagje van 15 g Nutella® er bovenop, bestrooi met de hazelnootkrumels en dien op.

