

# CHOCOLADE MOUSSE MET SAMBUCA CAFFEE

## Dessert

- 100 gram extra pure chocolade
- 3 eetlepels Sambuca Molinari Caffè
- 75 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml slagroom

Breek de chocolade in stukjes en smelt deze au-bain-marie of in de magnetron, 3-5 minuten, ca. 350 Watt tot de chocolade gesmolten is. Roer af en toe dan smelt de chocolade sneller.

Voeg de Sambuca Molinari Caffè, suiker en vanillesuiker toe en roer tot de suiker is opgelost. De massa moet mooi glad, homogeen en glanzend zijn. Laat de massa vervolgens afkoelen.

Klop de slagroom stijf, houd iets achter voor de garnering en schep deze door het chocolademengsel.

