



SIENCELLO-CHOCOMOUSSE

Made Dirk

www.digestief.be

info@digestief.be



Ingrediënten

- Scheutje melk
- Beetje boter
- 1 eetlepel siencello pp
- 50 gr chocolade pp
- 1 ei per persoon
- 1 eetlepel suiker pp
- Zakje vanillesuiker

Bereiding

- Doe het scheutje melk, de boter, de chocolade en de siencello samen in een pot
- Laat de chocolade smelten au bain-marie
- Als chocolade gesmolten is alles goed door elkaar roeren
- Haal van het vuur
- Doe er de eierdooiers bij en roer goed
- Doe de suiker en vanillesuiker erbij en roer goed
- Klop de eiwitten stijf en meng het voorzichtig onder het chocolademengsel
- verdeel het in enkele potjes

Smakelijk!

N A G E R E C H T E N