

## NAGERECHT: Chocoladetaartje Pure C

### Ingrediënten:

#### chocolademousse

90 g eidooier  
2 st ei  
50 g suiker

60 g suiker  
30 g water  
250 g pure chocolade  
450 ml room

#### citroenmousseline

100 ml citroen sap  
50 g boter  
75 g suiker  
3 st eieren

#### chocoladebiscuit

330 g boter  
330 g poedersuiker  
430 g broyage(50% suiker, 50% amandelpoeder)  
65 g cacao  
10 st eieren

### chocolademousse:

- Klop de eidooier de suiker en het ei tot een stijve luchtige massa.
- Kook de 60 g suiker met het water tot 121 C en giet dit voorzichtig op de eiermassa. Meng grondig.
- Smelt de chocolade en spatel die door de luchtige eiermassa.
- Spatel daarna de half opgeklopte room erdoorheen tot een homogene massa. Zet koel weg.

### Citroenmousseline:

- Breng het citroensap, de boter en de suiker aan de kook.
- Klop de eieren los en voeg ze al roerend toe.
- Breng opnieuw al roerend aan de kook en passeer door een zeef. Laat afkoelen.

### Chocoladebiscuit:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Klop de boter tot een smeuge massa, voeg de poedersuiker, broyage en cacao toe en klop tot een homogene massa.
- Voeg de eieren één voor één toe tot je een mooi beslag hebt.
- Leg bakpapier op een bakplaat en stort hierop het beslag.
- Bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven.

### Taartje opbouwen:

- Spuit de chocolademousse in ronde siliconevormen, leg een uitgestoken rondje biscuit van dezelfde grootte op de mousse en vries in.
- Haal de taartjes uit de vorm en laat ontdooien.

		<b>hangop</b>
1	li	yoghurt
150	g	suiker
250	g	halfopgeklopte room

**Hangop:**

- Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een passeerdoek, knijp daarna nog zoveel mogelijk vocht eruit.
- Vermeng daarna met suiker en room tot een mooie gladde massa.

**Citrusgel: is hetzelfde als bij het voorgerecht, het voorgerecht maakt de dubbele hoeveelheid en levert de helft aan het nagerecht**

100	g	toffeebollen cress
-----	---	-----------------------

**Toffeecrunch:**

- Draai de toffeebollen in de blender tot crunch.

**Afwerking:**

- Maak met een spuitzak met glad mondje golvende strepen van de hangop op het bord. Spuit hiertussen rondjes citroenmousseline en citrusgel.
- Leg het taartje op het bord. Garneer af met hoopjes toffeecrunch en cress.