

Soepje van chocolade, pinda caramelmousse en nougat



Ingredienten

- 1 gelatineblaadje 2 gr
- 150 gr blonde karamelsnoepjes
- 4 dl room
- 1 el pindakaas
- 40 gr Suiker
- 3 eieren
- 250 ml Melk
- 150 ml room
- 200 gr chocolade
- 1 dopje vanille extract
- 50 gr gezouten pindas
- 100 gr nougat

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Doe de snoepjes in de blender en mix ze fijn.

Breng de room rustig aan de kook. Laat de snoepjes en de pindakaas smelten in de warme room tot je een lopende karamelsaus hebt.

Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme karamelroom.

Scheid de eieren en houd de eiwitten nog even apart. Doe de dooiers met de suiker in de kom van de keukenmachine en klop ze tot ruban.

Giet de karamelroom op de ruban en laat het geheel even koud kloppen. Klop de eiwitten stijf en de room half op.

Spatel het opgeklopte eiwit onder de ruban met de karamelsaus.

Spatel er vervolgens de half opgeklopte room onder, dek de mousse af met vershoudfolie en laat hem opstijven in de koelkast.

Meng de melk en de room voor het chocoladesoepje en breng het op een zacht vuurtje aan de kook.

Breek de chocolade in stukjes en laat hem smelten in de melk en de room. Voeg er een beetje vanille-extract

aan toe.

Laat het soepje afkoelen in de koelkast wanneer de chocolade gesmolten is.

Giet wat van het koude chocoladesoepje in een diep bord en schep er een mooie quenelle mousse in.

Werk af met wat verkruimelde nougat en gezouten pinda's.