**Chocolademousse**

200 gr pure chocolade
4 eiwit
1 zakje vanillesuiker

30 gr gezouten boter
2 dl room
100 gr poedersuiker

Smelt 200 g fondant chocolade au bain-marie en doe er een flinke klont gezouten boter en een zakje vanillesuiker bij.

Klop 4 eiwitten stijf. Klop de room stijf met 100 g bloemsuiker. Meng al roerend de room met de gesmolten chocolade. Spatel er dan voorzichtig het eiwit doorheen.

Schep de mousse in coupes en laat een nachtje opstijven in de koelkast. Dien op met een toefje slagroom.