**Kastanjemousse met chocoladecrème**

voorgekookte kastanjes  
Bailey’s likeur  
vanillesuiker  
pure chocolade

koffie  
room   
poedersuiker  
kaneelpoeder  
optie: chocolade-ijs

Warm de gepelde en voorgekookte kastanjes even op, pureer met Bailey’s likeur en een zakje vanillesuiker tot een gladde, maar vaste massa. Schep de bereiding in coupes.

Laat de chocolade smelten au bain-marie met een scheutje hete straffe koffie. Laat afkoelen tot lauw. Klop de slagroom op. Meng voorzichtig met de chocolade tot een gladde crème.

Schep de chocoladecrème op de kastanjemousse. Kies er nu voor om net voor het opdienen al dan niet een bolletje chocolde-ijs en slagroom toe te voegen.

Decoreer met chocoladeschilfers, poedersuiker, kaneelpoeder en een verbrokkelde kastanje.