

Chocolademousse met hazelnoot



Ingrediënten (voor 4 personen):

120 g pure chocolade, 60 g boter, 2 eieren, 60 g poedersuiker, 60 g hazelnootpoeder, 2 soeplepels fijngestampte hazelnoot, 60 g bloem, 1 theelepel bakkersgist, zout.

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 160°C. Laat de chocolade in brokken smelten samen met de boter *au bain-marie*. Egaliseer het mengsel.
- Klop de eieren op in een tas met de poedersuiker en een mespuntje zout. Klop/meng hieronder voorzichtig de lauw geworden chocolade en incorporeer de bloem, hazelnootpoeder en gist. Meng voorzichtig verder.
- Verdeel dit mengsel over 8 muffinkommetjes, bestrooi met fijngestampte hazelnoot en plaats 15 min. in de oven. Laat vervolgens afkoelen in de koelkast en serveer.

Bijpassende bieren

- *Triporteur Full Moon 12*
- *Chimay Grande Réserve (Capsule Bleue)*
- *Rochefort 10*
- *Sans Pardon*
- *Hemel en Aarde*