

# Chocolademousse zonder ei en melk

---

Voor 2 grote of 4 kleine porties

## Ingrediënten:

- 25gr kokosvet
- 25gr ongeharde margarine lactosevrij (bv. van healthy planet lactosevrij)
- 100g pure chocolade zonder melk en bij voorkeur o.b.v. ongeraffineerde (riet)suiker  
2 blaadjes gelatine (2x1.6g=3.2g)
- 25g fijne ongeraffineerde rietsuiker -> vermalen in bv. elektrische koffiemolen: dan wordt het echte superfijn poedersuiker
- 250ml opklopbaar alternatief voor room bv. rice whip – koud uit de koelkast!

## Bereidingswijze:

- Hak de chocolade in kleine stukjes.
- Smelt de boter, het kokosvet en de chocolade op een zacht vuurtje. Roer voortdurend. Voeg een beetje van de rice whip erbij.
- Week de gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in een kom met koud water.
- Wring de gelatineblaadjes goed uit en meng ze bij het chocoladebeslag dat nog steeds warm is. Goed blijven roeren op het vuur zodat de gelatine goed opgelost is.
- Laat het chocoladebeslag een beetje afkoelen.
- Meng ondertussen de suiker onder de rest van de rice whip en klop op.
- Voeg het chocoladebeslag bij de opgeklopte rijst-room en roer zachtjes met een spatel door elkaar.
- Laat minstens 1 uur in de koelkast opstijven.

## Suggesties en opmerkingen:

- Dit is een 'minder zware' chocolademousse in vergelijking met vele andere recepten van chocolademousse zonder ei. Toch is hij in vergelijking met een 'gewone' versie niet zo licht van structuur en iets zwaarder voor de maag. Maak dus best kleine porties.
- Je kan het eventueel nog wat luchtiger maken door een beetje gist te gebruiken.
- Aangezien we hier met meer 'vet' werken, is dit wel een stevige calorie-bom...
- Zorg ervoor dat de chocoladesaus zeker nog warm genoeg is wanneer je de gelatine erbij doet want anders lost de gelatine niet op!
- Rice whip is reeds superdik als je het uit het brik duwt. Je kan ook soy whip gebruiken. De meeste room-alternatieven zijn niet opklopbaar. Vraag vooraf na bij de natuurvoedingswinkel! Rice whip en Soy whip zijn beide van Soyatoo. Beide bestaan ook in spuitbussen (reeds opgeklopte 'slagroom').
- Aangezien rice whip een lichte rijstsmaak geeft aan het dessert, kan je zoeken naar (de ongezoete) 'universelle schlagcreme' van assortiment 'Schlagfix' (Duits merk LEHA) die neutraler van smaak is.