



# Opa's keuken

## Chocolademousse

### Ingrediënten:

- 1 zakje Buisman Latte macchiato (20 g)
- 25 g gezeefd cacao-poeder
- 100 mL melk
- 200 mL slagroom
- 70 gram basterdsuiker of 5,5 mL vloeibare zoetstof
- Optioneel: 10 mL cognac
- Slagroomspruit met lachgaspatroon

### Bereidingswijze:

- Zet alle ingrediënten ruim tevoren in de koelkast.
- Zeef het cacao-poeder en het poeder latte macchiato, maak de klontjes fijn. Doe alles in een grote kom.
- Voeg de melk toe en roer met de handmixer tot een gladde pap.
- Voeg de suiker of zoetstof toe, en de slagroom en eventueel de cognac.
- Klop flink op totdat alles goed glad en schuimig is.
- Giet het mengsel in de slagroomspruit op lachgaspatronen en plaats de spruit in de koelkast en koel tot 2° à 6°C.

### Serveertips:

Serveren in ijsbekertje met eventueel een muntblaadje of hagelslag