



# gevulde paaseitjes met chocolade mousse

## NODIG

### - 10 stuks

- 100 gr witte chocolade
- eiwit van 1 ei
- 75 ml slagroom
- 5 grote chocolade eieren
- kleine chocolade eitjes (bijv. van m&m's)
- Mini chocolade paashaasjes (bijv. van Maltesers)

## DOEN:

1. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop ondertussen het eiwit stijf en glanzend. Als je de kom ondersteboven boven je hoofd durft te houden zonder bang te zijn vies te worden, is het goed. Klop in een aparte kom de slagroom volgens de verpakking en spatel dan de gesmolten chocolade erdoorheen. Spatel vervolgens het chocolademengsel door het eiwit. Doe dit rustig zodat je de luchtigheid behoudt.
2. Zet de chocolademousse 4 uur in de koelkast. Snijd met een warm hakmes de grote chocolade-eieren voorzichtig doormidden. Ik maakte het mes warm door er eerst kokend water over te gieten. Vul de halve eieren nu met de chocolademousse en versier met de kleine chocolade-eitjes en paashaasjes.

vrolijk  
pasen



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)

©2024 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.