

# Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Jos Weel

## Chocolademousse

Het heerlijke zomerse weer nodigt altijd uit om Bourgondisch te genieten. Chef Jos Weel van Hotel De Tuinkamer is een meester in de Franse keuken en kan daarom als geen ander een heerlijk Frans dessert klaar maken.

Het restaurant van Driesterren Hotel De Tuinkamer in Ruurlo is dan ook bekroond met een Bib Gourmand van Michelin.



Wil je liever het dessert van Chef Jos proberen?  
Kijk op [restaurantdetuinkamer.nl](http://restaurantdetuinkamer.nl)

### Ingrediënten

Voor: 4 personen

- 0,5 dl slagroom *IJsboerderij Dommerholt, Borculo*
- 5 ml cognac
- 30 gr eiwit *Boerderijwinkel Den4akker, Vierakker*
- 30 gr suiker
- 60 gr pure couverture (pure chocola) *Chocolaterie Magdalena, Vierakker*
- 0,8 l vanille ijs "het tonnetje" *IJsboerderij Dommerholt, Borculo*

### Extra lekker!

Om te garneren verkrijgbaar bij *Boerderijwinkel Den4akker, Vierakker* bijvoorbeeld:

- 3 frambozen p.p.
- 3 blauwe bessen p.p.
- 2 takjes munt p.p.

### Bereiding

Tijd: 15 min en 60 min laten opstijven

1. Smelt de chocolade au-bain-marie en klop de room stijf. Doe het eiwit in vetvrij bekken en voeg 1/5 suiker toe.
2. Klop het eiwit luchtig. Voeg nog 4x suiker toe. Klop eiwit tot het taai is.
3. Spatel de cognac en 1/4 deel van de slagroom door de chocolade. Spatel het eiwit door de chocolade. Spatel daarna de overige slagroom door de chocolade.
4. Doe de mousse in een bak. Plaats de mousse in een koelkast of koelbox.
5. Maak het geheel af met een bolletje vanille ijs, toefje slagroom, het fruit en de chocolademousse.
6. Eet smakelijk!



OVERHEERLIJK MET VERS IJS  
UIT BORCULO

 [kamperenindeachterhoek.nl](http://kamperenindeachterhoek.nl)