

Chocolademousse

We hebben een heerlijke en gemakkelijk chocolademousse (in melk, puur en wit). Deze is verrukkelijk en in slechts 10 minuten te maken. Dan nog 2 uurtjes in de koelkast en Hmmm.....

Nog een paar ideeën...

- Serveer de mousse in mooie glazen of op een mooi bord.
- Een vleugje kaneel of speculaaskruiden door de mousse mengen of tussen de laagjes strooien
- .. of wat van onze cacao-sinaasappel likeur en partjes ontvelde sinaasappel, grove chocoladekrullen of gesnipperde stukjes chocolade (maak het eens van een chili, espresso of extra pure reep).
- Tussen de laagjes en bovenop je toetje grote stukken van onze chocoladevlokken of snij met een scherp mes van een reep mooie chocolade krullen
- Een bolletje ijs van Pinoccio erbij.
- Slagroom erop met weer chocoladekrullen en cacao.

De mousse in een leuk tasje met recept is een gewild cadeautje !!



Chocolaterie Het Romerhuis
Wijngaardstraat 2
5911 HM Venlo
077-3545455

