

HERMANS

Meesters in Wild en Gevogelte

Abdijstraat 265

2020 Antwerpen

Tel. : 03/237.77.48

contact@poelierhermans.be

www.poelierhermans.be



Chocolade – Kastanjepuree

Ingrediënten

2 doosjes kastanjepuree van Hermans
250 gram chocolade (puur of melk)
2,5 deciliter slagroom
1 koffielepel kristalsuiker
2 soeplepels koffie
2 koffielepels Amaretto ofwel koffielikeur
1 mespuntje kaneel

Bereiding

Laat de kastanjepuree langzaam ontdooien.

Smelt de chocolade met een beetje melk.

Klop de slagroom met de suiker en houd een beetje apart om later te versieren.

Meng voorzichtig de chocolade, de kastanjepuree, de koffie en de likeur en spatel er nadien de geklopte slagroom onder.

Laat minstens twee uur opstijven in de koelkast

Verdeel de mousse met behulp van een spuitzak met gekarteld spuitmondje in vier à zes glazen.

Spuut er vervolgens de apart gehouden slagroom bovenop en bestrooi met de kaneel.