

### Dessert van Ruby chocolade:

#### Ruby chocolademousse

- 500 gram ruby chocolade
- 500 ml slagroom
- 220 gram eiwit

#### Bereidingswijze:

Smelt de ruby chocolade au bain-marie. Sla intussen de slagroom lobbig. Spatel de gesmolten chocolade door de slagroom. Klop de eiwitten stijf. Meng het eiwit voorzichtig door het chocolade-room mengsel. Laat opstijven in de koeling.

#### Ruby hangop

- 1 pak volle yoghurt
- kom
- zeef
- natte theedoek
- keukenfolie
- eventueel 2 zakjes vanillesuiker
- 250 gram ruby chocolade

Let op! Zorg dat je zeef de bodem van de kom niet raakt als deze er in hangt.

#### Bereidingswijze:

Maak je theedoek nat en wring hem uit. Plaats de theedoek in de zeef en giet hierin de yoghurt. Dek af met keukenfolie en zet de kom in de koelkast. Laat het zo'n 8-12 uur staan. Schep de hangop uit de zeef en doe het in een kom. Voeg 2 zakjes vanillesuiker toe aan de hangop. Smelt de ruby chocolade en meng met de hangop.

#### Garnering

- Rood fruit
- Atsina cress
- Merengue
- Ruby chocoladesaus (ruby chocolade smelten, mengen met bosbessensap tot de gewenste dikte)
- Gehakte ruby chocolade

Maak het bordje mooi op met canellen van chocolademousse en de hangop. Garneer met het fruit, merengue, cress, chocoladesaus en chocolade snippers

Veel kookplezier en eet smakelijk!

Liefs Kristel