

# DINNERLY



## Special: witte chocolademousse met kokos

met passievrucht en sinaasappel



30-40min



2 personen

Het is eindelijk zomer en dat vraagt om een toetje geïnspireerd door de tropen. Vandaag brengen we een hoop tegenstellingen samen: zoete chocolademousse gecombineerd met fijn zure passievrucht. Romig wit gecontrasteerd met kleurig fruit. En een zachte textuur hand in hand met knapperige kokosvlokken. Wie had ooit gedacht dat een perfect evenwicht zó spannend kon zijn?

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 beker slagroom <sup>7</sup>
- 1 zakje witte chocoladedruppels <sup>6,7</sup>
- 1 zakje kokosvlokken
- 4 passievruchten
- 1 sinaasappel

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

### KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- handmixer
- keukenrasp
- evt. zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### KOOKTIP

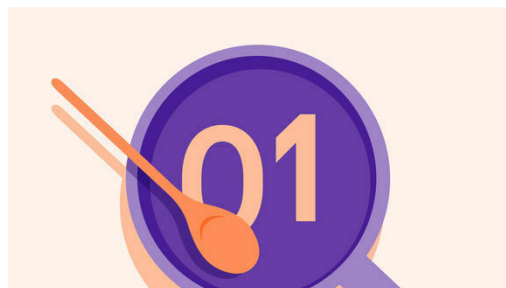
De slagroom is goed stevig als je de mixer eruit trekt en er hoge punten ontstaan die niet direct omvallen.

### ALLERGENEN

soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

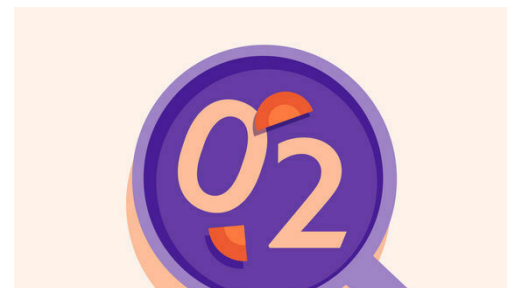
### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 660kcal, vet 50.6g, koolhydraten 44.5g, eiwit 7.0g



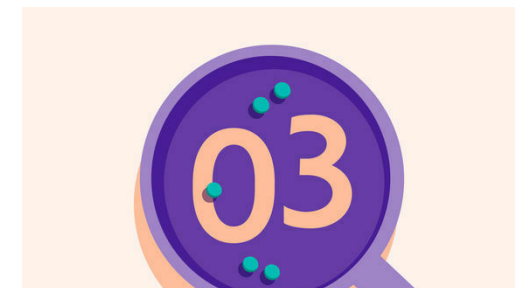
### 1. Chocolade smelten

Doe **5el slagroom** in een kleine kookpan en zet de rest terug in de koelkast. Breng de **slagroom** langzaam aan de kook op middelhoog vuur – pas op dat 'ie niet aanbrandt! Haal de pan van het vuur zodra de **slagroom** kookt en roer de **chocoladedruppels** erdoor. Blijf roeren tot ze helemaal gesmolten zijn. Schenk het **mengsel** in een kom en laat minstens 20min afkoelen in de koelkast.



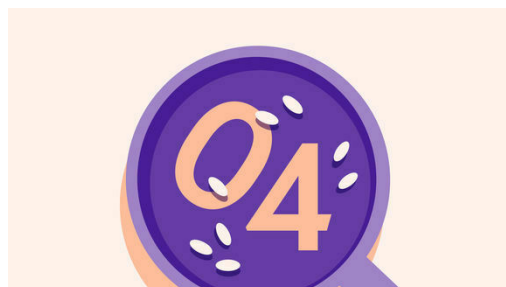
### 2. Kokosvlokken roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie of boter. Rooster de **kokosvlokken** 2-3min op middelhoog vuur tot ze bruin beginnen te worden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



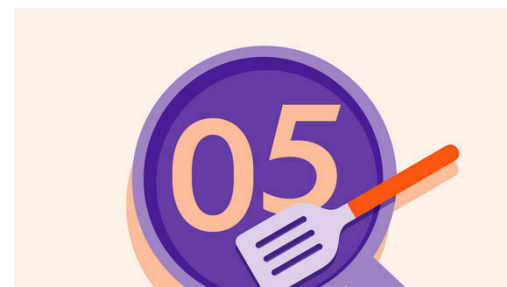
### 3. Passievrucht snijden

Halveer de **passievruchten** en schep het **vruchtvlees met pitten** eruit. Als je de pitten niet lekker vindt, kun je het vruchtvlees met een lepel door een zeef duwen en de pitten weggooien.



### 4. Sinaasappel snijden

Rasp de **sinaasappel** en schil 'm dan met een scherp mes. Verwijder daarbij ook de witte velletjes. Snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 1cm en meng ze door de **passievrucht**.



### 5. Afmaken en serveren

Klop de **rest van de slagroom** met een staafmixer tot je een stevige room hebt (zie ook de tip links). Pak een pollepel of spatel en vouw deze **room** en de **sinaasappelrasp** voorzichtig door de **chocoladeroom**. Verdeel de **mousse** over kommen en garneer met het **fruit** en de **kokosvlokken**.



### 6. Zomers & chique

Probeer dit eens als je echt de blits wil maken: pak grote wijnglazen en verkruimel in elk 1-2 lange vingers. Verdeel de mousse over de glazen, schep wat fruit erop en bestrooi met de kokosvlokken. Prachtig!