



Mousse Mokka

1800 g suiker

600 g water

1 l eiwit

200 g suiker

-

2900 g boter

300 g mokkapasta

1. - Suiker en water koken tot 121°C. - Eiwit met suiker opkloppen. - Hiermee kookschuim maken en laten afkoelen (open gieten op 2 aluminiumplaten).

2. - Boter luchtig kloppen met de melk. - Op het laatste mokka toevoegen.

1 en 2 samen mengen.

TIP - Met deze luchtige moka-crème kan men bvb ringen vullen met afwisselend een laag biscuit en een laag crème. - Men kan chocoladepotjes (marie-josée) of platinetjes vullen.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --