

# Chocolade crème Banketproducten

Aantal personen:

<b>Ingrediënten</b>  1 kg Chocolade 2½ lt Paticrème 8 Eieren 50 ml Amaretto	<b>Materialen;</b>  Bekken Pan Spatel Garde
<b>Werkwijze;</b>  1. Doe de chocolade in een bekken. – Smelt de chocolade au bainmarie in niet al te heet water.  2. Klop de paticrème lobbig.  3. Sla de eieren ondertussen luchtig.  4. Meng de gesmolten chocolade met de eieren. – Spatel hierna de paticrème er door. – Breng de chocolademassa op smaak met de amaretto.  5. Zet de mousse weg om te koelen.	<b>Aanvullingen;</b>  Lobbig is yoghurt dikte

Bron: