

NAPOLITAANSE BUCHE

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

110 gram petit beurre

100g fondant chocolade 85procent

2 eieren

2dl slagroom

1 eetlepel sterke koffie

Fruit naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

Verkruiemel de koekjes. Klop de room en vermeng met de koekjes.

Chocolade smelten. En voeg er de koffie bij. Roer goed glad.

Splits de eieren. Eidooiers bij de chocolade en goed roeren.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het chocolade mengsel.

Leg in een grote cakevorm een vel plasticfolie. Schep de helft van de koekjesroom erin, daarop een laagje chocolademousse. En daarna de rest van de koekjesroom. Dek af en laat opstijven in de diepvriezer.

Eventueel opdienen met wat fruit.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

232Kcal – 5,07g EW – 19,33 g V – 29.47g KH

SMAKELIJK!