

## Kwark advocaatmousse in chocoladebakjes

- 150 gram pure chocolade
- 100 ml slagroom
- 100 ml volle kwark
- 100 ml **Beukenneutje Amaretto-advocaat**
- 2 eetlepels poedersuiker
- 3 blaadjes gelatine
- 1 zakje vanillesuiker

### Bereidingswijze

De chocolade in stukjes breken en au bain marie verwarmen. Af en toe roeren. Steeds 2 papieren bakvormpjes in elkaar zetten.

De vormpjes van binnen met een niet te dunne laag chocolade bestrijken.

Hard laten worden en daarna het papier voorzichtig verwijderen.

Slagroom met poedersuiker stijf kloppen.

Vanillesuiker door kwark roeren.

Meng de opgeloste gelatine met 3 lepels kwark en roer dit door de overige kwark.

Amaretto-advocaat en slagroom bij de kwark doen.

Vul de chocoladevormpjes met de mousse en laat dit 4 uur opstijven in de koelkast.

Garneer met nog een beetje advocaat.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

