

Chocoladetart met chocolademousse



Chocoladetart met chocolademousse - een dessert dat chocoladeliefhebbers met elke laag betovert!

- Chocoladetart (39000722)
- Donkere ganache (70% couverture)
- Kastanje crème (gezoete kastanjepuree, mascarpone, slagroom, Baileys)
- Bladgoud
- Zoute popcorn
- Amarettini-kruimels

Step 1

Het Tout Au Chocolat stuk horizontaal in gelijke stukken snijden.



Step 2

De gesneden stukken van de Tout Au Chocolat in een cocktailglas serveren.



Step 3

Donkere ganache en de bereide kastanjecrème afwisselend langs de rand van het cocktailglas verdelen.



Step 4

Bladgoud, zoute popcorn en Amarettinikruimels op het dessert schikken.

