



# CHOCOLADETORENTJE MET FLORENTIJNTJES

## CHOCOLADEMOUSSE

100 gram bittere chocolade  
1 eetlepel amaretto  
10 gram ongezouten roomboter  
30 gram eidooier  
40 gram eiwit  
1/2 dl slagroom  
40 gram poedersuiker

Chocolade au-bain-marie smelten.

Van het vuur af boter erdoor.

Eidooier in 3 minuten dik en romig kloppen en door de gesmolten chocolade spatelen.

Slagroom met amaretto stijfslaan en door de chocolade spatelen.

Eiwitten met suiker stijfslaan en door chocolade spatelen.

Mousse 2 uur op laten stijven in koelkast.

## FLORENTIJNTJES

1 eiwit  
50 gr poedersuiker  
130 gr geschaafde amandelen

Meng alle ingredienten met elkaar.

Vet een vel bakpapier in met olie.

Leg hoopjes deeg op het bakpapier.

Doop een vork in water en druk het bergje zo dun mogelijk uit, tot ongeveer 4 cm doorsnede.

Bak op 150 C in 12 minuten goudbruin.

Bouw het chocoladetorentje op met 2 florentijntjes met daartussen chocolademousse.

*TIP* laat de florentijntjes echt goed bruin worden, anders zijn ze niet knapperig.

