

# Mokkamousse

## Ingrediënten

### 6 dessertglazen

- 6 eieren
- 325 ml slagroom
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 2 dl sterke koffie
- 1 zakje agar-agar
- 50 gram gehakte hazelnoten (ongezouten)
- 2 eetlepels koffielikeur of whisky
- 10 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>

## Bereiding

Scheid de eiwitten van de eidooiers en klop in een goed ontvette kom de eiwitten stijf. Klop daarna de slagroom met het Zoetpoeder in een andere kom.

Breng in een pannetje al roerend de koffie en de agar-agar aan de kook. Laat het mengsel 2 minuten rustig doorkoken en haal de pan van het vuur.

Spatel de eiwitten en 200 gram slagroom door elkaar. Schenk voorzichtig de koffielikeur erbij en roer het geheel tot een luchtig mengsel.

Vul de glazen met de mokkamousse en laat het circa 2 uren opstijven in de koelkast. Rooster de hazelnoten met de Kristal in een hete koekenpan en garneer de mouse met de hazelnoten en de overige slagroom.

