Chocolademousse met kruidnotencrumble

Ingrediënten

200 g Kruidnoten
150 g Chocolade
250 ml Vanillevla
300 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Cacaopoeder

Keukenspullen

Mengkom
8 Stuk(s) Glas
Mixer met gardes
Spuitzak
Steelpan
Zeefje

1. Kruidnotencrumble

Hak alle **kruidnoten (200 g)** grof en verdeel de helft van de crumble over 8 glaasjes. Bewaar de rest voor bovenop.

2. Chocolademousse maken

Verwarm de **vanillevla (250 ml)** in een pan tot tegen het kookpunt. Haal de pan van het vuur en voeg dan de stukjes **chocolade (150 g)** toe en roer net zo lang duur totdat de chocolade gesmolten is. Zet het mengsel zo lang apart.

Klop in een beslagkom de **slagroom (300 ml)** stijf.

Spatel rustig een flinke lepel van het chocolademengsel door de slagroom. Spatel vervolgens de rest het chocolademengsel in gedeeltes door de slagroom.

3. Dessert opmaken

Schep de chocolademousse in een spuitzak, dan kun je gemakkelijk de glaasjes netjes vullen. Verdeel de mousse over de 8 glaasjes.

Laat de chocolademousse tenminste 2 uur opstijven in de koelkast.

Strooi met een zeefje **cacao (1 el)** bovenop de mousse en maak het af met de rest van de kruidnotencrumble.