FEESTSTYLINGTIPS

1. Gebruik serviesscherven als saus- of amuseschaaltjes.

2. Versier zelfgemaakte servetringen door mooie knoopjes in de zachte klei te drukken en daarna te laten drogen.

3. Zet al het serviesgoed en glaswerk gewoon op en door elkaar.

4. Kom je stoelen tekort, laat iedere dan een eigen stoel meenemen voor een mix. Of leen gewoon stoelen bij de buren.

Nagerecht voor 12 personen van Sasja

CHOCOLADEMOUSSE 'CHARLOTTE'

INGREDIËNTEN
300 g pure chocolade, in stukjes
250 g witte basterdsuiker
5 eiwitten
500 ml slagroom

BEREIDING
Smelt de chocoladestukjes au bain marie of in de magnetron al roerend tot een mooie glanzende massa. Klop de eiwitten met de suiker in een grote, schone kom tot ze stijfgeklopt en glanzend zijn. Klop de slagroom stijf. Meng 3 el slagroom door de gesmolten chocolade. Schep nu het chocolademengsel en de slagroom luchtigjes door de eiwitten. Gebruik een grote lepel of spatel en probeer niet te roeren! Laat, zodra het geheel goed gemengd en egaal van kleur is, minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Voor 4 personen deel je alle ingrediënten door 3.