

## Chocolademousse met pinda crèmeux en citrus

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de vriezer en haal voorzichtig vanaf de onderkant uit de bakjes met een klein vorkje de parfait en de ganache en plaats deze direct bevroren op het bord.
2. Warm de Pinda/chocoladecrème op zodat deze zacht wordt (plaats het met bakje en al in een kommetje met een laagje warm water).
3. Vouw het spuitzakje aan de bovenkant om en vul met de crème.

### Bord opmaken

1. Knip een paar millimeter van de onderkant van de spuitzakjes met limoengel en Pinda/chocoladecrème.
2. Spuit 3 stippen crème en 5 stippen limoengel om de parfait en ganache.
3. Leg de krokant op de parfait en maak af met de crumble zoals op de foto of video.



Gember en chocoladeparfait  
2 quenelles pp



Chocoladekrokant



Chocoladeganache



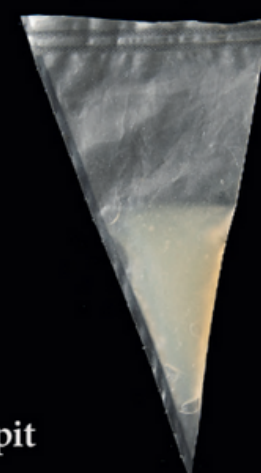
Spuitzak



Pinda/chocoladecrème



Chococrumble/pijnboompit



Limoengel