

## Ingrediënten

200 g (gram) Kruidnoten  
150 g (gram) Chocolade  
250 ml Vanillevla  
300 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 tl. (theelepels) 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.