



MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten:

100 gr dunkle Schokolade (mind. 60 % Kakaogehalt)
Siedendes Wasser
2 Eigelb
2 EL Zucker
2 dl Vollrahm
2 Eiweiss
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Schokolade in grosse Stücke brechen und in eine Schüssel geben und mit dem siedenden Wasser übergossen, bis sie vollständig bedeckt ist. Die Schokolade ist genug weich , wenn ein Holzstäbchen mühelos hinein gesteckt werden kann. Das Wasser vorsichtig abgiessen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer luftigen Masse rühren und dann sofort mit der Schokolade verrühren. Nun den Rahm steif schlagen und darunter mischen. Jetzt das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig aber gut unter die Masse mischen. Die Mousse in Schälchen verteilen und 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben mit Physalis dekorieren.

Die Mousse hält 1-2 Tage.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

