



Mousse au Chocolat

Zutaten:

200g Zartbitterschokolade
 1Prise Salz
 2 Eier
 2EL Zucker
 400g Schlagsahne

Zubereitung

Zartbitterschokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit Salz und 1 EL Zucker cremig schlagen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eiweiß mit 1 EL Zucker sehr steif schlagen. Geschmolzene Schokolade zum Eigelb geben und gut durchrühren, damit keine Stückchen entstehen. Eiweiß unter die Schokomasse langsam heben. Zum Schluss Sahne vorsichtig unterheben. Alles in eine große oder mehrere kleine Servierschüsseln füllen und min. 3 Stunden kalt stellen, damit die Mousse au Chocolat fest wird.



Desserts

