

Mousse au chocolate

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 8 Personen:

Zutaten:

250 g Schokolade dunkle - oder weiße

3 ST Eier, Größe M

2-3 EL Likör nach Geschmack

1 EL Wasser

20 g Kristallzucker

500 ml Rahm (Sahne, Obers)

Herstellung:

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen.
2. Eier mit Likör Wasser und Zucker über Dampf aufschlagen und kalt-rühren.
3. Schokolade mit der Eiermasse vermengt.
4. Den Rahm steif schlagen, ca. 1/3 des Rahms unter die Schokolade-Ei-Masse heben, erst dann der Rest.
4. Mousse mindestens 2 Stunde kühlen.

