

Mousse au Chocolat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Tafeln Vollmilch-Schokolade, 1 Tafel Zartbitter-Schokolade, 1 Tafel Herb/Bitter-Schokolade, 500 ml Sahne, 3 Eier.

Die Vorbereitungen:

Die (ganz frischen!!!) Eier trennen, die Eigelb mit etwas Wasser (2-3 Esslöffel) verrühren. Sahne und Eiweiss (getrennt) steif schlagen.

Die Zubereitung:

Die Schokolade über einem Wasserbad unter regelmäßigem Rühren flüssig werden lassen und unter ständigem starken Rühren unter die Eigelb rühren.

Die Sahne zugeben und ebenfalls kräftig unterrühren und zum Schluss das Eiweiss vorsichtig und ganz gleichmäßig unterheben.

Noch für 2-3 Stunden in den Kühlschrank und einfach dahinschmelzen...

Guten Appetit!