

Mousse au chocolat orig. frz. Rezept bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Zartbitterschokolade oder schwarze Schokolade, 4 Eier.

Die Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Rührbesen schnell unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.

Mehrere Stunden - am besten über Nacht - kalt stellen.

Besteht den "Härtetest": Ist die Masse gut durchgekühlt, kann die Schüssel gekippt werden, ohne dass die Mousse herausläuft!