

Mousse au chocolat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Zartbitterschokolade, 100 gr Vollmilkschokolade, 1 Becher Schlagsahne, 6 Eiweiß.

Die Vorbereitungen:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die Zubereitung:

Flüssige Schokolade leicht abkühlen lassen. Locker unter den Eischnee heben. Anschließend die Sahne unterrühren. Fertig! Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.