Mousse au Chocolat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Zartbitterschokolade, 100 gr Vollmilchschokolade, 400 ml Schlagsahne, 4 Eier.

Die Vorbereitungen:

Schlagsahne langsam erwärmen und Schokolade darin auflösen. Die Masse abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiss steif schlagen. Die Eigelbe schaumig rühren. Die Schokoladensahne zu den Eiern geben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben. Etwa 1 Std. kalt stellen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de