

FW 700059

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten:

1		Tafel Schokolade (Crémant)
2		Eigelb
3		Eiweiss
2	dl	Rahm, halbsteif geschlagen
1	EL	Zucker

zum Garnieren:

1	dl	geschlagener Rahm
		Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Das geschlagene Eigelb beifügen und mit einer Holzkelte gut rühren. Etwas auskühlen lassen. Den geschlagenen Rahm beifügen, dann das steifgeschlagene Eiweiss locker daruntermischen. Eventuell mit etwas Zucker nachsüssen.

Anrichteart:

Die Mousse in kleine Glascoupes geben und mit Rahmrosetten und Schokoladenstreusel garnieren.

Kühl servieren.